



INGREDIENTES:

- 140 gramos de leche
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 sobre de levadura de panadería seca en polvo de la casa Maizena, si es fresca
prensada poner
gramos

10

- 350 gramos de harina de repostería
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 pellizco de sal
- 80 gramos de mantequilla blanda
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharadita de azúcar vainillado
- un poco de dulce de leche para el cepillado de las flores de masa
- azúcar glass para espolvorear



ELABORACIÓN de Thermomix Colera / fino, la leche (hélala) de 200 ml, azúcar glass (no dulce) 100 g, sal 1/2 g, levadura 10 g, mantequilla 100 g, harina 300 g, huevos 2 unidades



El tiempo de elaboración es de 15 minutos, a velocidad 2, con la pala. Se debe ir añadiendo la mantequilla poco a poco, para que se vaya incorporando. Se debe ir añadiendo la sal al final de la elaboración.

