

III CLASE 4

1. Pan San Pedro
2. Liberales
3. Churros
4. Donas con cobertura de chocolate
5. Pan de avena

1. PAN SAN PEDRO

INGREDIENTES

Espanja

- Harina: 100 g
- Leche: 150 ml
- Levadura fresca: 16 g

Amasijo

- Harina de trigo: 300 g
- Azúcar: 50 g
- Mantequilla: 50 g
- Huevo: 50 g
- Sal: 6 gr

2. LIBERALES

INGREDIENTES

Espanja

- Harina: 100 g
- Leche: 100 ml
- Levadura fresca: 9 g

Amasijo

- Harina de trigo: 150 g de
- Azúcar: 50 g
- Sal: 3 g
- Huevos: 50 g
- Leche tibia: 25 ml
- Mantequilla: 50 g de a temperatura ambiente
- Esencia de vainilla: 3 g

Para el relleno

- Arequipe: 100 g
- Mermelada de guayaba/jalea: 100 g

Para la decoración

- Colorante alimentario rojo
- Azúcar

2. CHURROS

INGREDIENTES

- Harina de trigo: 200 g
- Mantequilla: 100 g
- Agua: 125 ml
- Leche: 125 ml
- Sal: 1 pizca
- Huevos: 3
- Aceite para freír
- Azúcar para espolvorear
- Canela (opcional)
- Esencia de vainilla

PREPARACIÓN

- Poner en la estufa la leche, el agua y la mantequilla hasta que hiervan. Se va batiendo.
- Una vez ha hervido, se le agrega 200g de harina. Se deja enfriar la mezcla.

- Cuando enfríe se va agregando un huevo a la vez y se va mezclando. DEJAR ENFRIAR PORQUE DE LO CONTRARIO SE COCINAN LOS HUEVOS.
- Así mismo, mientras va mezclando se va agregando la esencia de vainilla, la sal.
- Cuando la mezcla esté lista, se forman los churros.

3. DONAS CON COBERTURA DE CHOCOLATE Y CHIPS DE COLORES

INGREDIENTES

- Harina de trigo: 250 g
- Azúcar: 50 g
- Sal: 5 g
- Huevo: 1
- Leche: 150 ml
- Mantequilla: 30 g
- Levadura fresca: 10 g
- Aceite para freír
- Chocolate para cobertura: 200 g
- Chips de colores para decorar

5. PAN DE AVENA

INGREDIENTES

- Harina de trigo: 300 g
- Harina de avena: 150 g
- Avena en copos: 50 g
- Sal: 10 g
- Azúcar: 10 g
- Levadura seca: 7 g
- Agua tibia: 300 ml
- Aceite de oliva: 30 ml