



Corona de Santos



INGREDIENTES

Para la masa madre

- 140g de harina 0000
- 90ml de agua tibia
- 3g de levadura fresca de panadería

Para la masa

- 15ml de leche
- La corteza de una naranja
- 20g de levadura fresca de panadería
- 30g de azúcar
- 125g de harina 0000
- 5g de sal
- 4 yemas de huevo
- 60g de manteca a temperatura ambiente

Para el glaseado

- 200gr de azúcar impalpable
- 6 cucharadas de agua
- 2-3 cucharadas de escancia de vainilla.



PREPARACIÓN



Lo primero que haremos es preparar **la masa madre** y para ello empezaremos **deshaciendo el agua en la levadura**. Una vez que la tenemos deshecha, le agregamos la harina y con la ayuda de nuestras manos formamos una bola. Una vez la tengamos, **la dejamos en un recipiente tapada con un paño de cocina y dejamos que fermente hasta aumentar el doble de su tamaño durante unos 45 minutos**.

Una vez pasado este tiempo, **continuamos con la masa**. Ponemos a calentar en una **olla la leche con la piel de naranja** hasta que empiece a hervir. Una vez que hierva, la retiramos del fuego y le quitamos la piel de naranja.

Deshacemos el resto de la levadura en la leche y lo volcamos en el recipiente. Añadimos la masa madre, el azúcar y la harina. Amasamos todo con el programa número 5 de la amasadora hasta que veamos que la masa queda compacta (unos 10 minutos).

Agregamos las 4 yemas de huevo y la sal, y dejamos unos 5 minutos más hasta que se amase por completo. Una vez tenemos la masa casi lista, le añadimos la manteca.

Una vez terminada la masa, tomamos la bolita resultante del recipiente y la untamos con un poco de aceite de oliva. La tapamos con film transparente y dejamos que la masa repose **1 hora** más hasta que doble su volumen.

Estiramos la masa poniendo una **fina capa de aceite sobre la mesa de trabajo y estiramos hasta tenerla con un grosor de 1,5 cm aproximadamente**.

Con un **cortador de galletas y la tapa de una botella** hacemos la forma de las **coronas**. Las dejamos levar unos **30 minutos más** hasta que veamos que tienen ese aspecto de estar hinchadas.

En vez de freírlos, para que tengan menos aceite, **los vamos a hacer en el horno**. Así que ponemos a precalentar el horno a 180 grados y cuando esté caliente, los metemos. Dejamos que se doren por ambos lados. **Unos 7 minutos por cada lado**.



PARA EL GLASEADO

En un bowl ponemos **6 cucharadas de agua y 2-3 de esencia de vainilla**. Le añadimos 150 gr de azúcar impalpable. Mezclamos bien, y con la ayuda de una brocha de silicona, vamos pintando cada una de las coronas una vez que estén frías.

Después los dejamos reposar sobre una rejilla de horno.

¡¡Riquísimos!!



Misioneros de *Nuestra Señora del Cielo*

www.belendemaria.net

