

**INGREDIENTES:**

- 125 gr. leche
- 50 gr. mantequilla
- 50 gr. azúcar
- 10 gr. levadura fresca panadería
- 1 huevo
- 350 gr. harina de fuerza
- 1 pizca sal
- Leche para pintar la trenza
- 50 gr. azúcar humedecido

**PREPARACIÓN:****Paso 1**

En un cuenco ponemos los 50 gr de azúcar y lo mojamos con unas gotas de agua, lo mezclamos y lo reservamos.

**Paso 2**

Ponemos un cazo al fuego con la leche, la mantequilla, el azúcar y la levadura y calentamos hasta que se deshaga la levadura.

**Paso 3**

Añadimos el huevo y mezclamos

**Paso 4**

Incorporamos la harina y la pizca de sal y amasamos bien, que quede una masa lisa y homogénea.

**Paso 5**

Dejamos que repose 1 hora o hasta que doble el volumen.

**Paso 6**

Cuando haya pasado este tiempo pesamos la masa y la dividimos en 3 partes para hacer la trenza. Cada parte es de unos 200 gr.

**Paso 7**

Con cada parte de masa hacemos unos rulos y trenzamos. Pincelamos con la leche y decoramos con el azúcar humedecido

**Paso 8**

Dejamos que repose unos 30 minutos.

**Paso 9**

Pasado este tiempo, introducimos al horno precalentado a 180 grados con calor arriba y abajo y horneamos unos 30 minutos.

Y listo! Aquí tenéis la receta de unas deliciosa trenza dulce! Fácil y sencilla! Espero que disfrutéis haciéndola!

Esperamos vuestros comentarios en [info@losdulcesdeana.es](mailto:info@losdulcesdeana.es)



# Los dulces de Ana