

# ENSAIMADAS

## INGREDIENTES

50 g de aceite.  
100 g de leche.  
150 g de azúcar.  
2 huevos. 1/2 cucharadita de sal.  
40 g de levadura prensada.  
400 g de harina (aproximadamente).  
50 g de manteca de cerdo.

## PREPARACIÓN

Se ponen en el vaso la leche, el aceite, el azúcar y la sal. Programamos 1 minuto, 40°, velocidad 1. Se añaden los huevos y la levadura y se mezcla a velocidad 4. A continuación se añade la harina y se programa 2 minutos velocidad espiga. La masa no se tiene que pegar en las manos. Se deja la masa en el vaso hasta que doble su volumen. Se saca del vaso, se extiende muy fina, se pincela con la manteca de cerdo previamente fundida y se dobla sobre si misma, se extiende de nuevo y se repite la operación.

Cortamos la masa en tiras y la enrollamos como si fuera un cigarro. Después la doblamos como si fuera un caracol, dejando un poco de separación en cada vuelta, formando la ensaimada. Las ponemos sobre una placa de horno pincelada de aceite, separadas entre sí. Se dejan reposar hasta que doblen su tamaño. Las pulverizamos con agua fría y las metemos en el horno previamente calentado a 200°, durante 15 minutos aproximadamente. Se sacan del horno y se espolvorean con azúcar glass.