

## TOÑAS, MONAS, FOGASETAS, PANQUEMADO.....

### INGREDIENTES: (4 TOÑAS)

- 130 gr azúcar
- La piel de 1 limón (sin nada de blanco)
- La piel de una naranja (sin la parte blanca)
- 75 gr de aceite de oliva suave o girasol.
- 80 gr de leche
- 3 huevos más 1 para pintarlas.
- 40 gr de levadura fresca.
- 500 gr de harina de fuerza.

### PREPARACION:

1. Pulverice el azúcar 10 seg a velocidad 10, añada la piel del limón o naranja bien seca y pulveriza 10 seg al 10.
2. añade los huevos, el aceite, la leche, y calienta todos los líquidos 1 min 37º Vel 1
3. Incorpora la levadura, y disuélvela 10 seg vel 2.
4. Añade la harina y mezcla 20 seg Vel 6, a continuación amasa 3 min función amasar.
5. Deja reposar la masa dentro del vaso hasta que doble su volumen, llega un momento que verás como sale por el cubilete, a continuación....
6. Desgasificala poniendo 1 min función amasar, sácala del vaso y divide en 4 porciones, dándoles forma de bola, coloca 2 bolas en cada bandeja de horno, previamente forradas con papel de hornear, y píntalas con huevo y espolvorea con azúcar. déjalas en un lugar templado hasta que doblen su tamaño. ( por ejemplo dentro del horno)
7. Sacalas del horno, precalienta a 180 grados (arriba y abajo) o (aire) y hornea hasta que veas que cogen buen color, aprox. 20 min, si al poco tiempo ves q se doran mucho por encima cubre con una hoja de papel de aluminio y termina de hornear.

