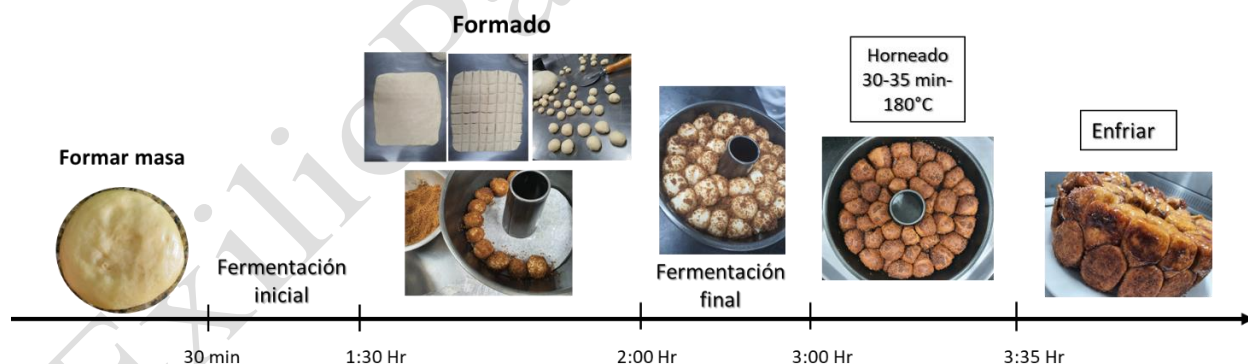




Monkey Bread

Ingredientes	%	Gramos
Masa		
Harina todo uso	100	410
Leche	43	180
Agua	17	70
Levadura inst.	2	10
Sal	1	5
Mantequilla	7	30
Azúcar	12	50
Cubierta de azúcar		
Azúcar Morena		180
Canela molida		8
Mantequilla derretida		225
Glaza		
Azúcar en polvo		110
Leche líquida		30



Preparación

1. Engrasa con mantequilla un molde de bund cake de 12 tazas de capacidad.
2. Prepara la masa como de costumbre. Deja fermentar hasta duplicar su volumen.
3. Prepara la cubierta de azúcar: mezcla azúcar y canela. Derrite la mantequilla y reserva aparte.



4. Formando los pancitos: coloca la masa sobre la mesa, estira con las manos hasta tener una forma cuadrada y divide en 64 porciones con un cortador. Bolear cada porción de masa. Mojar cada bolita de masa en la mantequilla, luego pasarla por la mezcla de azúcar y canela, coloca las bolitas en el molde.
5. Cubre y deja fermentar: cubre el molde con un plástico y deja fermentar.
6. Hornea el monkey bread: lleva a hornear a 350°F, por aproximadamente 30 a 35 minutos, mantén en el molde por unos 5 minutos, luego voltea sobre un plato y retira el molde de inmediato.
7. Prepara la glaza y baña los monkey breads.

