

# Pan dulce portugués (bollo de dios)

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |  
Dificultad:

## INGREDIENTES

0  
1 cucharadita/s Sal  
3 cucharadita/s Maicena  
Nuez moscada  
125 ml Azúcar  
4 cucharada/s Aceite girasol - (mantequilla, margarina)  
460 gr Harina de fuerza  
3 cucharada/s Patata - en pure  
4 cucharada/s Leche condensada  
125 ml Agua  
0,50 cucharadita/s Vainilla - (esencia)  
1 Ralladura limón - ó ½ cucharadita extracto limón  
2 Huevos

Para pintar

1 Claras de huevo

## ELABORACIÓN

Poner en el vaso el agua, el azúcar y la levadura. Programar 2 minutos a 40 grados y velocidad 2. Dejar reposar un poquito. Añadir los huevos, el aceite, la vainilla, la nuez moscada y la ralladura de limón. Mezclar unos segundos a velocidad 2. En un cuenco, mezclar la harina con los copos de patata y la sal. Incorporar la mezcla al vaso. Programar 15 segundos a velocidad 6 y, a continuación, 5 minutos a velocidad Espiga. Comprobar que la masa de despegue del vaso, teniendo una consistencia blanda pero manejable. Si está demasiado blanda, añadir harina. Si está dura, añadir agua templada. Dejar reposar en el vaso, cubierto, durante una hora como mínimo. Sacar del vaso y amasar un poco, suavemente. Formar un rollo largo (de unos 30 centímetros). Retorcerlo suavemente y, sobre placa de horno engrasada o con silpat, formar un caracol. Cubrir y dejar levar la masa otra hora, como mínimo. Precalentar el horno a 160 grados. Cuando la masa haya hecho el segundo levado, pintarla con la clara de huevo ligeramente batida e introducir en el horno durante 50/60 minutos, hasta que esté dorada. Dejar enfriar sobre rejilla.