

Torta roll de naranja



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 2hrs. 20min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 2hrs. 50min , Número de porciones: **10**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-roll-de-naranja>

Preparación

Mezclar y amasar todo junto - a mano, mezclador o máquina de pan situado en el ciclo de masa - hasta que se haya hecho una masa suave. Si usted está amasando en una batidora de pie, debe tener unos 7 minutos la segunda velocidad y la masa apenas debe limpiar los lados del recipiente, tal vez se pega un poco en la parte inferior. En una máquina de pan (o a mano), debe formar una bola suave. Coloque la masa en un tazón ligeramente engrasado - o en un molde engrasado, cubra el recipiente o taza, y permitir que la masa suba, a temperatura ambiente, hasta que sea casi el doble en volumen, aproximadamente 1 hora. Mientras la masa está levando, engrasar ligeramente dos moldes redondos. Cuando la masa haya levado, retirarla del recipiente y llevarla a una superficie aceitada, dividirla en dos y formar dos rectángulos. Mezcle la mermelada con el zumo de naranja y extienda la mezcla sobre la superficie de los dos rectángulos.

Enrollarlos formado un tubo largo. Corte rebanadas de 2 cm aproximadamente con un cuchillo húmedo para evitar que se adhiera a la masa. Poner 8 rollos en cada molde preparado. Cubrir los moldes con un paño y

Ingredientes

- 7/8 - 1-1/8 taza/s Agua tibia
- 3 taza/s Harina
- 6 cucharada/s Manteca a temp. ambiente
- 2-1/2 cucharadita/s Levadura instantánea
- 3 cucharada/s Azúcar
- 1-1/4 cucharadita/s Sal
- 1/4 taza/s Leche en polvo
- 1/2 taza/s Puré de papas instantáneo.
- 1/4 taza/s Mermelada de naranja
- 2 cucharada/s Zumo de Naranja

Categorías

Todo el año, Económico, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces, Pan y otros panificados para la casa

dejar levar nuevamente, aproximadamente 45 minutos. Mientras se levantan, calentar el horno a 157°C. Una vez levados, cocinar hasta que estén marrones alrededor de los bordes y empezando a dorarse en el centro, unos 23 a 25 minutos. Puede acompañar con un glase por encima.

□ **Tip para la receta**

*La variación de agua en los ingredientes es porque se debe utilizar la menor cantidad en verano (o en un ambiente húmedo) y la mayor cantidad en invierno (o en un clima seco), y entre el resto del año en algún lugar, o si su casa es de clima controlado. *Para hacer un glase: combine 1-1/4 tazas de azúcar impalpable, 1 cucharada de jugo de naranja en polvo, 1/2 cucharadita de extracto de vainilla y 1-1/2 a 2 cucharadas de jugo de naranja, lo suficiente para hacer un glase maleable.

