

## *Espirales Dulces y Saladas*



### Ingredientes:

- 150 gramos de leche
- un pellizco de sal
- 50 gramos de azúcar
- 70 gramos de mantequilla
- 3 yemas huevo mediano
- 1 paquete de levadura liofilizada de panadero
- 400 gramos de harina aproximadamente

### Relleno:

- Una tarrina de sobrasada para untar
- 250 de queso edam en lonchas

y para los de chocolate he usado nocilla.

1°.Poner en el vaso la leche, la sal, el azúcar y mantequilla, programar 1 minuto, temperatura 37° velocidad 2.

2°. Añadimos las yemas y mezclamos unos segundos velocidad 4.

3°.Agregamos la harina y la levadura 15 segundos, velocidad 6 y amasamos 3 minutos velocidad Espiga. Y sacamos la masa, lo mejor es ponernos aceite en las manos.

4°. Estiramos la masa formando un rectángulo, que pintamos con la mantequilla fundida, y vamos poniendo el relleno primero ponemos la sobrasada y encima la capa de queso, y enrollamos bien. (los de nocilla se pone la nocilla y se enrolla)

5°. Cortar en rodajas con un cuchillo afilado, de unos dos dedos, y las vamos poniendo en la bandeja del horno cubierta de papel de hornear, dejamos que doblen su tamaño y las pintamos con huevo y al horno, previamente calentado a 200°, durante unos 15 - 20 minutos.

[La Cocina de los Duendes](http://cocinaparaduendes.blogspot.com)

<http://cocinaparaduendes.blogspot.com>