

TIEMPO CON THERMOMIX: 3 M, 35 S

TIEMPO TOTAL: 1 H

(para 30 unidades, aprox.)

Masa de brioche para extender
200 g de morcilla de cebolla
(2 morcillas, aprox.)
50 g de mantequilla fundida
150 g de sobrasada
1 huevo para pintar

Espirales de brioche rellenas de sobrasada y morcilla

- > Haga la masa de brioche para extender, según la receta (pág. 53).
- > Estire la masa formando un rectángulo y divídalo en dos partes. Pinte cada una de ellas con mantequilla fundida, dejando el borde superior sin pintar, para más tarde poder sellar con agua.
- > Distribuya el relleno (en este caso morcilla y sobrasada) y comience a enrollar como si fuera un brazo de gitano, de manera que el borde sin mantequilla quede al final. Pinte este borde con agua para que, al cerrar, el rollo quede bien sellado.
- > Corte con unas tijeras en rodajas pequeñas (de 2 cm de grosor) y colóquelas en moldes de papel o de silicona. Deje reposar en sitio templado, hasta que doblen el volumen (aprox. 30 minutos).
- > Precaliente el horno a 200°.
- > Pinte con huevo y hornee (aprox. 8 minutos), hasta que estén doradas.

Sugerencia: puede variar el relleno a su gusto y también hornear en una sola pieza, como si fuera una barra de pan.

