

# UVAS FIN DE AÑO

## elaboración

### **Ingredientes: 1 F / 12 - 13 racimos.**

- 400 g de azúcar.
- 320 g de aceite de girasol.
- 1,6 L de leche entera.
- 100 g de levadura fresca.
- 1 huevo.
- 2,4 Kg de harina de fuerza, c.s.p.
- Una pizca de sal.
- Temperatura de cocción 10 -12 minutos a 180º C.(en horno precalentado).

### **Elaboración para las dos fórmulas:**

- Separamos la masa en porciones de 30 g.
- Boleamos con la palma de una mano, haciéndolas rotar sobre una superficie enharinada.
- Como resultado debemos obtener bolas esféricas, firmes y lisas. Colocamos las bolitas un poco separadas unas de otras.
- El racimo lleva un pedúnculo + 4 bolitas + 3 bolitas + 2 bolitas + 2 bolitas + 1 bolita.
- Tiempo y Temperatura de cocción 10 -12 minutos a 180º C.(en horno precalentado).
- Dejamos enfriar sobre una rejilla.

### **Nuevas anotaciones:**

En bandeja con blonda adecuada. Rellenos: merengue // nata.

Peso de las uvas acabadas en bandeja dorada n.º 11 g – 650 g

Peso de la masa cocida – 350 g

Peso de la nata – 300 g