

Prepara unos ricos golfeados para la merienda dominguera

Los Golfeados son unos panes enrollados en forma de caracol, que sin duda, se han convertido en uno de los dulces mas apreciados por los venezolanos.

Los Golfeados están rellenos de papelón y queso, aromatizados con anís en especie, se enrollan en forma de caracola y se hornean. Acompañados de un trocito de queso 'e mano son una delicia inolvidable.

Ingredientes para hacer golfeados (Rinde para 16 raciones):

- 800 gr de Harina de trigo
- 200 ml de leche
- 400 gr de queso blanco, paisa, llanero, etc.
- 2 huevos
- 200 gr de Papelón (Panela)
- 100 gr de mantequilla
- 150 gr de azúcar
- 2 cucharadas de miel
- 2 cucharadas de levadura
- 2 cucharadas de vainilla
- 1 cucharadas de sal
- Canela en polvo al gusto
- Anis en especia al gusto

Preparación paso a paso:

Vamos a empezar preparando el melao de papelón

Metemos la panelita de papelón en una olla con 1/4 de agua, y lo dejamos a fuego lento revolviendo de vez en cuando hasta que se derrita y se convierta en melao.



Retira del fuego y vamos con la masa:

Antes de empezar, es importante resaltar que todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Agregamos en la batidora o en un recipiente la leche, dos cucharadas de melao de papelón, los dos huevos, 100 gramos de azúcar, la levadura, la miel, y la mantequilla. Si lo haces en la batidora, agrega la harina y la vainilla y amasamos. Si lo haces sobre la mesa,

mezcla todo (menos la harina) porque esta ultima la colocaremos en forma de volcán en la mesa y después en el centro agregas la mezcla anterior. Y Amasamos hasta que quede suave y manejable.

Al principio notarán que es algo pegajosa la masa, pero luego se va despegando y se vuelve mas “amigable” Es el momento de agregarle el anis y amasar un poquito mas.



Enharinamos la mesa, colocamos la masa y con un rodillo le daremos forma rectangular hasta lograr un espesor de 1 cm. Pintaremos la masa con el melao de papelón, el cual si se ha endurecido un poco puedes calentarlo un poquito antes.



Agregaremos ahora el queso rallado, esparcimos ahora los 50 gr de azúcar restante (recuerden que al principio en la mezcla solo agregamos solo 100 gr de los 150) un poco de canela al gusto y enrollaremos firmemente.



Cortamos ahora el rollo en rebanadas de 4 ó 5 cm aproximadamente.



Y los colocaremos en una bandeja enmantequillada o con papel vegetal, y dejamos que reposen por 1 hora y media dentro del horno (sin prenderlo). Pasado este tiempo *—y este es el truco para que queden suaves—* agregaremos un chorrito de agua entre golfeado y golfeado.



Hornearemos 25 minutos a 180°C, los sacamos, los pintamos con otro poco de papelon y al horno por 5 minutos más!

Receta de La Cocina de Gisele