

## PAN DULCE EN TRENZA (PAN DE COCA COLA)

### Ingredientes:

- 450 g de harina cernida
- Una cucharadita de sal
- Una cucharadita de azúcar
- Un sobre de levadura seca
- 250 ml de Coca Cola tibia
- 3 cucharadas de aceite vegetal

### Procedimiento:

- 1.) Amasar todos los ingredientes hasta hacer una bolita.
- 2.) Colocar la bolita en un bowl aceitado durante una hora ( tapado ) par que crezca
- 3.) Amasarlo de nuevo y dividirlo en 6 partes iguales.
- 4.) A cada una de las partes amasarlas envolviendo, luego pasarle el rodillo y dejarlo en forma de lengua, luego enrollarlo poco a poco como en la foto y al final cuando está enrollado hacerle pellizquitos y volver a enrollar y dejar seis tiras.
- 5.) Tapar las 6 tiras y dejarlas en reposo durante 20 minutos.
- 6.) Unir las puntas de 2 y Hacer 3 grupos y luego hacer una trenza según la foto, colocar en un molde.
- 7.) Dejar en reposo 30 minutos tapado, y antes de hornear aplicar un huevo batido .
- 8.) Hornear por 30 - 35 minutos a 190º

