Bollería

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Amasijo

Azucar: 60 grs.
Leche: 250 g
Levadura en polvo: 5 g
Harina: 450 grs.
Sal: 8 g

Empaste

Manteca: 150 g
Harina: 50 grs.

Glaseado de naranja

Jugo de Limón: 1 cdita.
Azucar impalpable: 70 grs.
Jugo de Naranja: 10 cc

Relleno - Opcion 1

Pasta de almendras: 200 grs.
Azucar impalpable: 100 grs.
Pistachos tostados: 30 g
Almendras Tostadas: 30 g

Relleno - Opción 2

Azucar: 20 grs.
Ricota: 200 grs.
Pasas de Uva: 20 grs.
Nueces: 20 g
Piel de limón: 1 Tira

Preparación de la Receta

Empaste

- Mezcle en un bowl la *manteca* con la *harina* e integre.
- Coloque entre dos papel film y estire de 1cm aproximadamente.
- Lleve al freezer

Amasijo

- Coloque en un bowl la leche junto con el azúcar, la *levadura* y mezcle.
- Incorpore la sal junto con la *harina*, mezcle, vierta sobre la mesada y amase
- Cubra y deje descansar unos minutos.

Glaseado

- Mezcle en una olla el *jugo* de *naranja* junto con el *jugo* de *limón* y el azúcar impalpable.
- Integre bien y reserve

Rellenos

- Mezcle en un bowl los ingredientes de la opción 1.
- Por otro lado mezcle los ingredientes de la opción 2.

Armado

- Estire el amasijo y coloque por encima, en el centro el empaste, cierre los laterales del amasijo y estire con palote.
- Encime una de las puntas hacia el centro y la otra hacia el extremo.
- Repita el procedimiento 3 veces mas dejando descansar entre vuelta y vuelta.
- Estire la masa de 5 mm de espesor aproximadamente.
- Corte en cuadrados de 6cm por 6cm, pincele con *huevo* y rellene.
- Cierre dando forma de triangulitos, paquetitos o a gusto.
- Cocine en horno a 180°C durante 12 a 15 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva y pincele con el glasé de naranjas caliente

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bolleria