

Crescentine di Gigi

Tiempo de preparación: 30 Min



Harina: 1400 grs.

Leche: ½ Ml.

Ingredientes

Crema de leche larga vida: 375 cc

Sal: 55 g

Levadura: 30 grs.

Opcional

Mermelada de ciruelas:

Varios

Aceite para freir: Cantidad necesaria Azucar: A gusto

Preparación de la Receta

- Disuelva la levadura con leche tibia.
- Forme una corona con la harina tamizada con la sal.
- En el centro disponga la *levadura*, la *crema* de leche y la leche.
- Comience a tomar la masa del centro hacia los bordes hasta unir todos los ingredientes.
- Amase hasta formar un bollo de masa lisa.
- Divida la masa en tres partes, cubra con un film y deje reposar en un lugar tibio hasta que duplique su volumen.
- Estire la masa sobre la mesada enharinada con la ayuda de un palote y corte figuras en forma de rombos.
- Fría en abundante aceite caliente
- Escurra sobre papel absorbente.
- Espolvoree con azúcar.

Opción dulce

- Estire la masa sobre la mesada enharinada con la ayuda de un palote y corte discos.
- Rellene con una cucharada de mermelada, cierre como si fuera una empanada y fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

Presentación

• Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/crescentine-di-gigi