Croissant Rellena de Limón y Almendras

Tiempo de preparación: 360 Min

Ingredientes

Agua: 480 c.c.
Harina 000: 1 kg
Mantequilla: 200 Gramos
Azucar: 120 Gramos
Levadura: 50 Gramos
Sal: 20 Gramos

Empaste

Mantequilla: 600 Gramos

Relleno

Pasta de almendras: 650 Gramos
Ralladura y Jugo de limón: 4 Unidades

Preparación de la Receta

Relleno

- En batidora con lira trabajar pasta de almendras, ralladura y *jugo* de **limón** hasta lograr una consistencia uniforme
- Estirar en una placa y cortar rectángulos como barritas de 8 cm de largo
- Reservar en la nevera hasta su utilización.
- **Masa**En batidora con gancho trabajar *harina*, sal, azúcar, *levadura*, *mantequilla* y agua de a poco hasta lograr una masa firme.
- Trabajar la *mantequilla* del empaste hasta que quede de una consistencia blanda
- Colocar el empaste en el centro del amasijo estirado y cerrar cubriendo con los bordes
- Dar una vuelta simple y una doble
- Dejar descansar por 1 hora en la nevera.
- Retirar del frio, y cortar de 9 cm de base por 27cm de alto, colocar la barrita de almendras y *limón*, enrollar y acomodar en placa de horno.
- Dejar duplicar volumen y cocinar a 180º c por 20 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/croissant-rellena-de-limon-y-almendras