Cuernito Danés



Ingredientes

Azucar: 170 grs
Huevo: 250 Gramos
Levadura en polvo: 14 Gramos
Sal: 18 Gramos
Harina: 1 Kilo
Leche: 350 miliitros
Mantequilla: 100 Gramos

Empaste

Mantequilla: 550 Gramos

Terminación

Brillo de huevo: c/n

Preparación de la Receta

- Colocar en la mesa de trabajo la *harina* en forma de volcán, en su interior poner la sal, *levadura*, huevos y poco a poco la leche, amasar y añadir azúcar y *mantequilla* hasta lograr una masa homogénea que se despegue de la superficie de trabajo.
- En una charola enharinada y con la ayuda de un rodillo, poner la masa dando forma rectangular y cubrir con plástico para dejar reposar en refrigeración 1 hora.
- Poner en medio de papel de hornear la *mantequilla* para empaste, dar golpes para hacer flexible e ir dando forma rectangular.
- Una vez que fermentó la masa, estirarla en la mesa y colocar encima la placa de *mantequilla* estirada.
- Doblar la masa a manera de sobre cubriendo la *mantequilla*, estirar nuevamente y hacer otro doblez, cubrir con plástico y dejar reposar en refrigeración 30 minutos.
- Pasado el tiempo estirar la masa nuevamente hacer otro doblez y dejar reposar.
- Estirar la masa con ayuda de un rodillo hasta lograr un grosor de 1 cm de espesor.
- Cortar en triángulos de 12 cm de base por 18 cm de alto aproximadamente.

- Hacer un corte en la base del triángulo a la mitad y enrollar para dar forma de media luna, barnizar con brillo de *huevo* y dejar reposar 1 hora a que fermenten.
- Hornear a 165ºC de 20 a 25 minutos.
- Pt-br'="">

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cuernito-danes