# Dulce navideño y masa frita enroscada (Cartellate y Pitta impigghiata)



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Masa de Pitta Impigliata y cartellate

**Azucar**: 160 grs.
**Harina 0000**: 1,400 k
**Manteca de cerdo derretida**: 100 g
**Huevos**: 6 Unidades
**Sal**: 20 g
**Vermut**: 300 cc

### Relleno para Pitta Impigliata

**Almendras**: 150 g
**Azucar**: 100 grs.
**Higos secos**: 100 g
**Miel**: 300 grs.
**Huevo**: 1 Unidad
**Pasas de uva rubias y negras**: 300 g
**Nueces**: 150 g
**Canela En Polvo**: 1 cdita.

### Varios

**Arrope de uva**: 1 Taza
**Miel de higos**: 1 Taza
**Aceite neutro para freír**: Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

### Masa de Pitta Impigliata y cartellate

- Coloque en el bowl de la batidora la *harina*, incorpore la sal, azúcar, *manteca* de *cerdo* derretida, los huevos y por ultimo el vermut, comience a trabajar amasando con el accesorio gancho a velocidad minima

- Incorpore agua de ser necesario.
- Una vez obtenida una masa homogénea resérvela en la heladera.

## Relleno para Pitta Impigliata

- Pique groseramente los higos secos, almendras y nueces tostadas.
- En un recipiente mezcle todos los ingredientes.

## Armado

- Retire la masa de la heladera y divídala en dos partes iguales.

## - Para el armado del Pitta Impigliata

- Con la ayuda de la sobadora estírela hasta obtener un espesor bien fino, corte la masa con un cortante circular de 20cm de diámetro y resérvelo.
- Estire el sobrante de masa hasta obtener una tira de 30cm de largo por 5cm de ancho aproximadamente.
- Extienda sobre la tira el relleno dejando los bordes libres, terminado este paso una los bordes presionando suavemente con los dedos, por ultimo enrolle en forma de caracol y colóquelo sobre el disco de masa reservado, suba los bordes del disco como formando una canasta, humedezca con miel y acomode sobre una placa con una *plancha* siliconada
- Cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 35 a 40 minutos.

## - Para el armado del cartellate

- Con la ayuda de la sobadora estire el resto de masa hasta obtener un espesor bien fino, córtela luego en tiras de 20 cm de largo por 3cm de ancho, una los bordes cada 1cm aproximadamente, luego enrosque suavemente, en cada vuelta debe presionar para que la masa se pegue
- Proceda del mismo modo con el resto de las tiras y déjelas reposar en un lugar seco.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría los cartellates hasta que se doren, luego retírelos y escurra sobre papel absorbente.
- En otra sartén coloque el arrope de uva y la miel de higos, lleve a fuego mínimo y una vez que tome temperatura coloque dentro los cartellates, cocínelos unos minutos hasta que se caramelicen.

## Presentación

- Sirva en una fuente la Pitta Impigliata y los cartellates espolvoreados con almendras molidas y azúcar.
- Decore con el arrope donde los caramelizo.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/dulce-navideno-y-masa-frita-enroscada-cartellate-y-pitta-impigghiata**