Ensaimada



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Azucar: 150 grs
Agua: 340 cc
Harina 000: 1 Kilo
Sal: 24 grs
Huevos: 4 Unidades
Grasa de Cerdo: 60 grs
Levadura: 30 grs

Grasa para untar

Azucar impalpable: 240 grs
Grasa de Cerdo: 500 grs
Naranja para su ralladura: 2 Unidades

Relleno

Azucar impalpable: c/n
Dulce de leche: c/n
Crema pastelera: c/n

Preparación de la Receta

- Sobre la mesada amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa lisa, sedosa y elástica.
- Hacer bollos de 100 gramos cada uno.
- Untar con aceite y tapar con film.
- Dejar reposar hasta que la masa tenga la elasticidad suficiente con para estirarla sin que se rompa.
- Unir la grasa con el azúcar impalpable y la ralladura.
- Estirar en forma de triángulo cada bollito y untar con la mezcla anterior.
- Arrollar y enroscar dándole forma de espiral.
- Acomodar en una placa enmantecada y dejar levar.
- Cocinar a 170 ºC durante 10 minutos.
- Abrir transversalmente y rellenar algunas con *crema* pastelera y otras con dulce de leche.
- Terminar con abundante azúcar impalpable por encima.

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