

Especialidad de viena

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Harina: 150 grs.

Yema: 1 Unidad

Levadura: 15 grs.

Leche tibia: Cantidad necesaria

Varios

Harina:

Manteca derretida: Cantidad necesaria

Dulce de ciruelas:

Azucar:

Preparación de la Receta

- Prepare una masa con la *harina*, la *levadura* y la *yema*. Añada un poco de *leche tibia* hasta lograr una masa suave.
- Amase bien y deje descansar hasta levar bien.
- Estire la masa bien fino con palote de madera, pinte con *manteca* derretida, espolvoree con *harina* y doble por la mitad.
- Repita la operación hasta doblar en tres y deje descansar 25 minutos.
- Luego estire la masa y corte tiras de 5 a 7 cm. Coloque en el centro un poco de dulce de ciruelas y arrolle.
- Coloque los rollitos en una fuente de horno enmantecada con la parte cortada hacia arriba.
- Pintar con *manteca* derretida y espolvoree con azúcar y deje levar.
- Cocine en horno suave durante 10' y luego en horno fuerte para terminar la cocción otro 10' aprox.

Presentación

- Deje enfriar y sirva acompañando el té.
- Otros rellenos : con *ricota* y nuez - con dulce de membrillo y nuez

