

Hojaldre de almendras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Amasijo

Almendras molidas: 100 grs.

Sal: 15 g

Harina: 200 grs.

Agua: 140 ML.

Crema de frutos rojos

Manteca: 30 g

Azucar rubia: 150 Cantidad necesaria

Jengibre: 1 Unidad

Albahaca deshidratada: A gusto

Almidón de Maíz: 50 grs.

Yemas: 4 Unidades

Agua: 300 ML.

Pulpa de frutos rojos: 200 g

Empaste

Manteca: 350 g

Harina: 250 grs.

Varios

Semillas de Amapola: grs.

Azucar impalpable:

Variedad de frutas rojas:

Preparación de la Receta

Amasijo

- En un bowl coloque todos los ingredientes y mezcle.

- Vierta en la mesada e integre sin amasar.
- Estire y deje descansar.

Empaste

- En un bowl coloque todos los ingredientes y mezcle
- Vierta en la mesada e integre sin amasar.
- Estire de la misma medida que el amasijo.

Crema de frutos rojos

- En un bowl mezcle el azúcar junto con el almidón de maíz, agregue las yemas, integre y reserve.
- En una olla, caliente los frutos rojos junto con el agua y la *albahaca* hasta que rompa el hervor.
- Agregue la preparación reservada y cocine mezclando continuamente, a fuego medio hasta que espese.
- Retire y agregue la *manteca* junto con el *jengibre*, mezcle, cubra con papel film y deje enfriar.

Armado

- Coloque el empaste sobre el amasijo.
- Doble las dos partes mas angostas de la masa hacia el centro y luego doble a la mitad
- Estire y repita el mismo procedimiento cuatro veces, dejando descansar entre vuelta y vuelta 30 minutos en heladera
- Quedando al final de 4 milímetros de espesor.
- Cubra y deje reposar.
- Corte la masa en cuadrados de 9 cm por 9 cm.
- Pincele con *huevo* y doble a la mitad formando un triángulo, haga dos cortes diagonales en la parte mas larga de cada extremo, sin llegar al centro, abra y pegue las dos tiras del medio en el centro y las tiras externas únalas arriba.
- Otra opción
- Coloque *crema* de frutos rojos en el centro, doble formando un triángulo y pase por semillas de *amapola*.
- Cocine en el horno a 220° de 15 a 20 minutos.

Presentación

- Sirva en una fuente, decore con azúcar impalpable, y frutas a elección

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/hojaldre-de-almendras>