Kolastchen



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cobertura

Ralladura de limón: 1 Unidad
Bizcochos molidos: 2 cdas.
Manzana en cuadraditos: 1 Unidad
Fecula De Maiz: 1 cda.
Sal: 1 cdita.
Yemas: 2 Unidades
Ricotta: 200 g

Masa

Agua tibia: Cantidad necesaria
Ralladura de limón: 1 Unidad
Huevo: 1 Unidad
Levadura: 30 grs.
Harina: 1 cdita.
Leche tibia: 5 cc
Sal: A gusto
Harina: 250 grs.
Azucar: 2 cdas.
Nueces ralladas: 30 g
Azucar: 1 cdita.

Varios

Azucar: 2 cdas.
Canela: 1 cdita.
Azucar impalpable: 2 cdas.
Nueces picadas: 4 cdas.

Preparación de la Receta

- En un bowl coloque la *levadura*, una cucharadita de leche tibia, una de azúcar y una de *harina*, mezcle y deje que la *levadura* espume.

- Coloque sobre la mesada la *harina* y en el centro incorpore, el azúcar, las nueces, la sal y la ralladura de *limón*
- Mezcle.
- Añada la *levadura* y el *huevo*.
- Comience a mezclar desde el centro agregando el agua de a poco hasta integrar totalmente
- Amase hasta que quede bien lisa.
- Estire la masa y corte en círculos de 6cm de diámetro.
- Coloque los círculos en una placa para horno enmantecada.

Cobertura

- Coloque en un bowl la *manzana*, los bizcochos, la fécula, la ricotta, la ralladura de *limón*, las yemas, la sal y mezcle bien.

Armado

- Mezcle las nueces picadas, el azúcar y la canela.
- Coloque la cobertura sobre los medallones, espolvoree con la mezcla de nueces, azúcar y canela y deje levar la masa aproximadamente 20 minutos.
- Cocine a horno moderado a 180° durante 20 minutos.

Presentación

- Sirva en una fuente y espolvoree con azúcar impalpable.

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