Madrileño

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Amasijo

Leche: 100 cc
Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Azucar: 110 grs.
Sal: 5 g
Ralladura de limón: 1/2 Unidad
Huevos: 150 grs.
Harina: 350 grs.
Manteca: 150 g

Bebida sugerida

Té Darjeling Imperial:

Cobertura

Pasta de almendras: 150 grs.
Crema pastelera: 50 g
Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Esponja

Leche: 100 cc
Levadura: 20 grs.
Harina: 150 grs.

Preparación de la Receta

Esponja

- En un bowl disuelva la *levadura* con la leche.

- Agregue la *harina* y amase hasta que se unan los ingredientes.
- Disponga en un bowl cubra con un film y deje reposar hasta que duplique su volumen.

Amasijo

- En un bowl disponga la leche, los huevos, sal, la esencia de vainilla, el azúcar, la ralladura de *limón*, la *harina* y comience a mezclar hasta unir los ingredientes
- Vuelque sobre la mesa de trabajo enharinada y comience a amasar hasta formar una masa lisa.
- Incorpore la esponja y amase hasta formar una masa homogénea.
- Extienda la masa, agregue la *manteca* y termine de amasar hasta integrarla completamente.
- Disponga en un bowl, cubra con un film y deje descansar durante 5 a 10 minutos
- Corte piezas de 500 gramos, bollélos, y deje descansar durante 5 minutos.
- Realice un segundo bollado, cubra con un lienzo y deje descansar durante 10 minutos más.
- Mezcle la pasta de almendras con la *crema* pastelera.
- Unte la superficie de la masa con esta pasta, espolvoree con abundante azúcar impalpable y disponga en una placa.
- Cocine en el horno precalentado a 180 /190° C durante 25 á 30 minutos aproximadamente.

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