Medialuna de Manteca

Tiempo de preparación: 240 Min

Ingredientes

Almíbar

Agua: 300 c.c.
Azucar: 300 Gramos
Cascara de limon: c/n A gusto

Amasijo

Vainilla: c/n A gusto
Azucar: 50 Gramos
Harina: 500 Gramos
Leche: 250 c.c.
Levadura: 30 Gramos
Miel: 15 Gramos
Sal: 10 Gramos

Empaste

Harina: 25 Gramos
Mantequilla: 200 Gramos

Preparación de la Receta

Amasijo

- Trabajar con gancho amasador *harina*, azúcar, *levadura*, sal, leche, miel y esencia de vainilla hasta formar una masa homogénea y elástica.
- Para el empaste trabajar e integrar *mantequilla* y *harina*.
- Estirar en forma rectangular.
- Colocar en el medio el empaste, cerrar por sus lados y dar 4 vueltas simples. Dar 1 h de frio entre vuelta y vuelta.
- Estirar la masa a ½ cm de espesor.

- Cortar fajas y de éstas triángulos. Dar frio durante 20 min.
- Enrollar de la base a la punta, dar forma de medialuna y acomodar en placa de horno.
- Dejar que leve hasta duplicar volumen.
- Pintar con doradura.
- Cocinar a 200ºc por 15 minutos aprox.
- Pintar con *almíbar* al salir del horno.

Almíbar

- En una olla verter el agua, azúcar y cascara de *limón*, llevar al fuego, y dejarlo hasta que se disuelvan bien los cristales de azúcar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/medialuna-de-manteca