

Medialunas a la crema

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 70 g

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria

Azucar: 100 grs.

Crema de leche: 200 grs.

Sal: 10 g

Miel: 10 grs.

Pimienta: A gusto

Huevos: 50 grs.

Huevo para pintar: 2 Unidad

Manteca fundida: 100 grs.

Harina: 1/2 k

Levadura en polvo: 10 g

Almíbar

Agua: 1/2 L

Jugo de Naranja: 1 Unidad

Cascara de limon: 1/2 Unidad

Azucar: 1/2 k

Naranja: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

- Coloque en un bowl la **crema** de leche junto con los huevos, la miel, la esencia de vainilla y la *levadura*, mezcle bien y agregue la *harina*, el azúcar, la *manteca*, la sal y la pimienta, mezcle y luego amase. Incorpore agua de ser necesario para conseguir una masa blanda.

Almíbar

- Coloque en una olla el azúcar junto con el agua, el *jugo de naranja*, la media *naranja* con cáscara y la cáscara de *limón*.
- Lleve a fuego, mezcle y deje *hervir*.

Armado

- Estire la masa con las manos y deje reposar tapada.
- Espolvoree la mesada con *harina* y con la ayuda de un polote estire la masa en forma rectangular, pincele luego con la *manteca* fundida, espolvoree con *harina* y doble la masa en 3 partes. Repita el procedimiento dos veces más. Tape y deje descansar en la heladera.
- Estire la masa con un espesor de 5mm. Corte en tiras de 11cm de alto y 9cm de base por cada medialuna.
- Luego corte la masa dando forma de triangulo. Tome un triangulo y enrolle primero la base de 9cm dejando la punta del triangulo hacia fuera, de ese modo arme las medialunas.
- Coloque en una placa previamente enmantecada y deje descansar hasta que doblen su volumen. Pinte las medialunas con *huevo*.
- Cocine en horno a una temperatura de 200°C durante 15 minutos aproximadamente.

Presentación

- Pinte con *almíbar*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/medialunas-a-la-crema>