Medialunas de Grasa



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Doradura

Azucar: 5 Gramos
Huevos: 2 Unidades
Sal: 5 Gramos
Yemas: 5 Unidades
Leche: 100 c.c.

Empaste

Grasa: 200 Gramos
Harina: 50 Gramos
Margarina: 200 Gramos

Masa

Agua: 500 c.c.
Harina: 1 kg
Sal: 10 Gramos
Azucar: 50 Gramos
Levadura: 10 Gramos

Preparación de la Receta

- Mezclar todos los ingredientes, mixear y colar.

Amasijo

- Hacer con la *harina* y la sal una corona, verter en el centro azúcar, *levadura* y de a poco incorporar el agua
- Amasar hasta formar una masa lisa y homogénea

- Dejar descansar 10 minutos
- Estirar la masa en forma de rectángulo y de 1. 5 cm de espesor aprox.

Empaste

- Unir la *margarina*, grasa y *harina*, reservar a temperatura ambiente.

Armado

- Untar con la mezcla de empaste el amasijo estirado y dar una vuelta simple.
- Dejar reposar por 20 min
- Dar nuevamente una vuelta simple
- Estirar de 1 cm de espesor tratando que la masa no se rompa y que quede en forma de rectángulo.
- Estirar a medio cm, cortar tiras, y triángulos.
- Dejar descansar 30 min
- Enrollar cada triangulo desde la base hasta el vértice
- Colocar en placas enmantequilladas curvando las puntas para formar las medialunas y encadenando unas tras otras
- Pintar con doradura y cocinar a 220ºc por 20 minutos aprox.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/medialunas-de-grasa