

# Medialunas de manteca

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Amasijo

**Leche:** 220 cc

**Azucar:** 75 grs.

**Sal:** 15 g

**Esencia De Vainilla:** A gusto

**Huevos:** 50 grs.

**Harina:** 500 grs.

**Levadura:** 8 grs.

### Empaste

**Harina:** 50 grs.

**Manteca:** 250 g

### Varios

**Almíbar liviano:** Cantidad necesaria

**Huevo batido:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

### Empaste

- Mezclar la *harina* con la **manteca** hasta obtener una pasta homogénea.
- Forme un rectángulo, envuelva con un film y lleve al frío durante 24 horas.

### Amasijo

- En un bowl disponga el *huevo*, la leche, el azúcar, la sal, la esencia de vainilla, la *levadura* y la *harina*.
  - Mezcle hasta unir los ingredientes.
  - Vuelque sobre la mesada y amase hasta lograr una masa sedosa y suave.
  - Estire hasta formar un rectángulo de 2 cm de espesor y deje descansar en el frío durante 10 minutos.
  - En el centro coloque el empaste frío, enciérrelo con la masa y estire con un palote del centro hacia fuera hasta alcanzar 1 cm de espesor.
  - Doble un extremo de la masa hasta cubrir los 2/3 de la misma y luego encime el 1/3 restante sobre ésta (vuelta simple).
  - Envuelva con un film y rotule con la cantidad de vueltas realizadas.
  - Reserve en la heladera durante 1 día.
  - Estire con un palote y repita el proceso anterior 2 veces más.
  - Finalmente estire la masa hasta alcanzar los 5 mm de espesor.
  - Corte triángulos de 11 cm de alto x 9 cm de base.
  - Arrolle desde la parte más ancha hacia el vértice del triángulo y luego doble ligeramente los extremos hacia abajo.
  - Acomode en bandejas enmantecadas y déjelas fermentar al doble de su volumen.
  - Pincele con *huevo* batido y cocine en el horno precalentado a 200° C durante 12 a 15 minutos.
  - Pincele con *almíbar* aún calientes.
- 
- En el verano se aconseja realizar el empaste con la mitad de la *manteca* más la mitad de *margarina*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/medialunas-de-manteca-3>