Medialunas de Manteca de Juan Manuel Herrera



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Almíbar

Agua: 500 c.c.

Azucar: 500 grs

Amasijo

Azucar: 100 grs
Harina 0000: 1/2 Kilo
Leche: 500 c.c.
Miel: 30 Gramos

Harina 000: 1/2 Kilo
Vainilla: c/n
Levadura: 60 Gramos
Sal: 20 Gramos

Doradura

Azucar: 5 grs
Huevos: 2 Unidades
Sal: 5 Gramos

Yemas: 5 Unidades
Leche: 100 c.c.

Empaste

Harina: 100 Gramos
Manteca: 400 Gramos

Preparación de la Receta

Amasijo

- Hacer un volcán con las harinas, sal, azúcar y en el centro agregar leche, miel, esencia de vainilla y *levadura* desgranada.
- Mezclar con cornet hasta que comience a tomar la masa y seguir amasando con las manos hasta formar un bollo.
- Dejar descansar 30 minutos.

Empaste

- Trabajar **manteca** a temperatura ambiente con *harina*
- Unirlos con la mano, sin que la *manteca* se ablande mucho.
- Sobre un film forma un rectángulo y reservar en frío.

Armado

- Estirar en forma rectangular, colocar en el medio el empaste.
- Cerrar cubriéndola completamente y dar 4 vueltas simples (masa empastada estirada en rectángulo y llevando un borde al medio y cubrir con la otra mitad)
- Dar 3 horas de frio entre vuelta y vuelta.
- Estirar la masa a ½ cm de espesor.
- Cortar rectángulos y de estos triángulos (7 cm de base x 30 de largo).
- Llevar a frío durante 20 minutos.
- Enrollar dándoles la forma y colocar en placas.
- Dejar que leve por 1 hora y pintar con doradura.
- Cocinar a 200º C por 20 minutos.
- Al retirar pintar con abundante *almíbar*.

Almíbar

- En una *cacerola* verter los ingredientes y llevar a hervor hasta obtener un *almíbar* ligeramente espeso.

Doradura

- Mezclar todos los ingredientes, mixear, colar y reservar en un rociador.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/medialunas-de-manteca-de-juan-manuel-herrera