

Medialunas de Manteca por Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 360 Min



Ingredientes

Almíbar

Azúcar: 300 grs

Agua: 300 cc

Cascara de limon: c/n

Amasijo

Leche: 250 cc

Azúcar: 50 grs

Harina 000: 500 grs

Miel: 15 grs

Extracto de vainilla: c/n

Levadura: 30 grs

Sal: 10 grs

Empaste

Harina: 25 grs

Manteca: 200 grs

Preparación de la Receta

- Con todos los ingredientes hacer una masa homogénea y elástica.
- Dejar descansar, mientras tanto realizar el empaste.
- Estirar en forma rectangular la masa.
- Colocar en el medio el empaste.
- Cerrar y dar 4 vueltas simples.
- Entre cada vuelta, es necesario dejar la masa en la heladera por 3 horas.
- Estirar la masa a ½ cm de espesor.
- Cortar cuadrados, y de ellos, triángulos.
- Dar frio durante 20 minutos.

- Enrollar y estibar.
- Dar 2 horas de frío, sacar y dejar que leve el doble.
- Pintar con doradura.
- Cocinar a 200 °C.
- Cuando se retiran del horno, pintar con *almíbar*.

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/medialunas-de-manteca-por-juan-manuel-herrera>