

Medialunitas de avellana

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Queso americano: 100 gr

Manteca: 100 gr

Harina 0000: 130 gr

para el relleno

Pasta de avellanas:

para el terminado

Huevo:

Azucar rubio:

Preparación de la Receta

- En un bowl, colocar el queso americano y la *manteca* a temperatura ambiente y mezclar hasta integrar
- Agregar la *harina* y mezclar hasta formar un bollo (si se pega en las manos, no agregar más *harina* ; al llevarla al frío la masa queda perfecta).
- Dividir la masa en dos partes, envolver en film y refrigerar media hora.
- Estirar cada bollo de forma circular hasta formar un círculo de 25 cm de diámetro (usar un plato como molde y cortar el excedente con un cuchillo)
- Untar con la pasta de avellanas, dejando ½ cm libre en los bordes
- Cortar en triángulos y enrollar cada porción hacia el extremo puntiagudo
- Colocar en placa con papel *manteca*.
- Pincelar con *huevo* y espolvorear con azúcar rubio (opcional)
- Llevar a horno precalentado a 180-190°C y cocinar durante 20 minutos aproximadamente

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/medialunitas-de-avellana>