Milhojas



Ingredientes

Para el armado

Dulce de leche: 1 kg

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Para la masa de hojaldre

Manteca: 150 g
Sal: 2 cditas.
Vinagre: 8 cdas.

Harina 0000: 1 k
Manteca fría: 1 k

Preparación de la Receta

Para la masa de hojaldre

- Llevar a un bol 1 kilo de *harina* cuatro ceros, 2 cucharaditas de sal, 8 cucharadas de *vinagre* y 150 gramos de *manteca*
- Amasar con la punta de los dedos e ir agregando el agua helada hasta obtener una masa grumosa y consistente.
- Estirar en forma de trébol ; en el centro colocar 1 kilo de *manteca* fría
- Cerrar las puntas dejando la *manteca* tapada por la masa
- Unir con palo de amasar y golpes firmes.
- Estirar la masa hasta formar un rectángulo
- Doblar en tres partes superponiendo en el centro el lado izquierdo sobre el derecho
- Volver a estirar con el palote de forma rectangular para doblar en tres nuevamente.
- Repetir el procedimiento 7 veces, cuidando de que el doblez de la masa siempre quede hacia arriba
- Entre vuelta y vuelta reposar en frío.
- Estirar la masa en láminas de 3 milímetros

- Cortar 6 rectángulos de 15 x 30 cm.
- Disponer papel *manteca* en la base de una placa de horno
- Colocar los rectángulos de masa pinchados
- Tapar con papel *manteca* y con otra placa encima.
- Cocinar en horno al máximo 45 minutos aproximadamente
- Debe quedar una masa crocante y tostada.

Para el armado

- Disponer un rectángulo de *hojaldre* en la bandeja de presentación
- Untar con dulce de leche, tapar con otro rectángulo
- Repetir el procedimiento usando 1 kilo de dulce de leche en total y haber usado todos los rectángulos.
- Decorar con azúcar impalpable espolvoreada
- *Gratinar* con soplete.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/milhojas