

# Nido de Abeja

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Base

**Leche:** 100 cc

**Huevos:** 8 Unidades

**Levadura:** 50 grs

**Sal:** 20 grs

**Azucar:** 100 grs

**Harina:** 1 Kilo

**Manteca:** 300 grs

### Relleno

**Arándanos:** c/n

**Crema pastelera:** c/n

**Kiwi:** c/n

**Manteca:** 200 grs

**Nueces:** 300 grs

**Crema:** 400 grs

**Mango:** c/n

**Miel:** 200 grs

## Preparación de la Receta

### Base

- Disolver la *levadura* en la leche y reservar.
- Hacer una corona con *harina*, sal y azúcar.
- Mezclar la *levadura* con 2 huevos e incorporar a la masa trabajando que comience a tomar.
- Agregar el resto de los huevos de a poco.
- Incorporar la *manteca* pomada blanda sin dejar de amasar.
- Hacer un bollo y dejar levar 1 hora tapado a temperatura ambiente.
- Estirar en un molde enmantecado.
- Dejar levar por 30 minutos.

## Relleno

- Llevar a fuego *manteca*, miel y cuando llegue a hervor agregar *crema*.
- Dejar reducir unos minutos y agregar las nueces picadas groseramente.

## Armado

- Poner el relleno sobre la masa levada y cocinar a horno 180 °C por 30 minutos.
- Sacar y enfriar.
- Cortar transversalmente y rellenar con *crema* pastelera y fruta fresca.

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