

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>