

Nido de Abejas

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Azucar: 50 Gramos

Harina 0000: 500 Gramos

Levadura seca: 10 Gramos

Sal: 10 Gramos

Huevos: 4 Unidades

Leche: 50 c.c.

Mantequilla: 150 Gramos

Cubierta

Crema: 400 Gramos

Frutos secos (almendras y avellanas): 150 Gramos

Miel: 200 Gramos

Mantequilla: 200 Gramos

Sal: 3 pizcas

Preparación de la Receta

- Hacer una corona con *harina* y agregar en el centro azúcar, sal, huevos, *levadura*, leche y *mantequilla*.
- Trabajar hasta integrar y formar un bollo.
- Acomodar en un molde circular enmantequillado y aplastar con las manos. Dejar descansar 30 minutos
- Para la cubierta
- Calentar *crema*, miel, *mantequilla* y sal hasta llegue a punto de hervor.
- Agregar fruta seca picada y dejar reducir hasta obtener un *color* te con leche y esté la preparación mas espesa.
- **Armado**
- Apretar con los dedos la masa levada en el molde levándola hasta los bordes y agregar por encima la fruta seca con su salsa.
- Llevar a horno a 170° C por 25 minutos.