elGourmet

Nina

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Crema: 100 cc
Azucar: 150 g
Huevos: 3 Unidades
Harina: 400 g
Pasas de Uva: 50 g
Nueces picadas: 50 g
Esencia De Vainilla: Cantidad necesaria
Canela En Polvo: 1 cda
Dulce de frambuesa: 100 g
Manteca pomada: 200 g
Semillas de Amapola: 50 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Mezclamos 100 gramos de *crema*, 200 gramos de *manteca* pomada, 1 chorrito de esencia de vainilla, 100 gramos de azúcar, 2 yemas, 1 *huevo* y 400 gramos de *harina*
- Amasamos hasta obtener un bollo liso
- Una vez que esté el bollo, estiramos la masa de forma rectangular y untamos el centro con dulce de frambuesas
- Agregamos pasas, nueces picadas, azúcar, semillas de *amapola* y canela en polvo.
- Luego, enrollamos cuidadosamente dejando el relleno en el centro
- Espolvoreamos con azúcar y canela.
- Disponemos en una placa de horno con *plancha* siliconada y horneamos a 180° hasta que la masa esté dorada.
- Pasado ese tiempo, retiramos, dejamos enfriar y servimos

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