Orejas

Ingredientes

Empaste

Mantequilla: 650 Gramos

Hojaldre

Agua: 550 miliitros
Harina: 1 Kilo
Mantequilla: 100 Gramos
Sal: 15 Gramos

Orejas

Azucar: 300 grs
Hojaldre:

Preparación de la Receta

Hojaldre

- En la mesa de trabajo hacer una fuente con *harina*, sal y *mantequilla* en cubos
- Agregar agua poco a poco y mezclar hasta formar una masa que se despegue de la superficie de trabajo, no es necesario trabajar la masa a punto elástico, no amasar demasiado, solo integrar los ingredientes.
- Formar una bola con la masa y reposarla sobre la mesa espolvoreada de *harina*, durante 10 minutos.

Empaste

- Colocar la *mantequilla* en un cuadro de papel cocción, cubrirla y golpear la *mantequilla* para dar forma de cuadrado
- Colocar la masa reposada en la mesa y hacer sobre ella un corte en forma de cruz, cuidar que el corte no sea muy profundo es solo para marcar la masa.
- Estirar cada corte hacia fuera para lograr formar una cruz y con la ayuda del rodillo adelgazar cada una de las cuatro alas que se estiraron.
- Poner la *mantequilla* en el centro y darle dos vueltas sencillas seguidas por un reposo de 10 a 15 minutos entre vuelta y vuelta
- Volver a darle 2 vueltas sencillas a la masa hasta completar un total de 6 vueltas sencillas recordando el reposo cada dos vueltas.
- Refrigerar la masa durante una hora por lo menos antes de utilizarla.

Orejas

- Espolvorear azúcar sobre la mesa y colocar la masa de *hojaldre*, estirar hasta adelgazar de manera regular, colocando también azúcar por encima.
- Hacer un doblez en forma de libro y aplastar ligeramente la masa bien doblada.
- Cortar la masa en tiras de 2 cm
- De ancho.
- Colocar en una charola doblando cada pieza a la mitad y las puntas de los extremos inferiores hacer levemente hacia afuera para que se forme la oreja, reposar durante una hora antes de hornear a 160° C durante aproximadamente 30 minutos, darles vuelta por completo y regresar al horno durante 10 minutos más a 180° C.

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