Palitos de Naranja



Tiempo de preparación: 240 Min

Ingredientes

Amasijo

Agua: 300 c.c.
Azucar: 80 Gramos
Harina 000: 1500 Gramos
Huevos: 550 Gramos
Levadura: 80 Gramos
Sal: 25 Gramos

Crema de Almendras con Naranja

Almendra en polvo: 200 Gramos
Azucar impalpable: 100 Gramos
Crema pastelera: 100 Gramos
Mantequilla: 100 Gramos
Naranja confitada: 50 Gramos

Empaste

Harina: 200 Gramos
Ralladura de naranja: c/n A gusto
Mantequilla: 450 Gramos

Preparación de la Receta

- En maquina con gancho trabajar *harina*, *levadura*, azúcar, agua, sal y huevos hasta formar una masa lisa y homogénea.
- Dejar reposar a temperatura ambiente durante 30 minutos.
- Estirarla, taparla con nylon y llevar a nevera

Empaste

- Trabajar *mantequilla*, *harina* y ralladura hasta integrar, dar forma rectangular y reservar en frio.

Crema de Almendras

- Mezclar *mantequilla* pomada, almendras en polvo, azúcar impalpable, **naranja** confitada y *crema* pastelera.

Armado

- Colocar en el centro de la masa ya reposada y estirada.
- Cerrar bien y dar 3 vueltas simples y volver a dejar reposar en la nevera 1 hora
- Luego estirar de 2 mm de espesor y confeccionar tiras de 7 cm.
- Esperar a que duplique volumen y decorar con *crema* de almendras con *naranja*.
- Llevar a horno a 180° durante 20 minutos
- Cuando retiramos espolvorear con azúcar impalpable rápidamente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/palitos-de-naranja