

# Palmerón

Tiempo de preparación: 180 Min



## Ingredientes

**Agua:** 300 c.c.

**Harina:** 600 Gramos

**Sal fina:** 20 Gramos

**Jugo de Limón:** 1/2 Taza

**Mantequilla:** 50 Gramos

## Empaste

**Harina:** 400 Gramos

**Mantequilla:** 1 kg

## Preparación de la Receta

- Hacer una corona con la *harina* y la sal, verter agua en el centro
- Tomar la masa sin trabajar demasiado y agregar los 50 gr de *mantequilla*, integrar.
- Envolver en film y dejar descansar a temperatura ambiente por 25 min.

## Empaste

- Trabajar la *mantequilla* con la *harina* hasta unir y envolver en film.
- Estirar en forma rectangular y enfriar en la nevera
- Disponer el amasijo en el centro del empaste y encerrarlo
- Dar 4 vueltas dobles, con un reposo de 2 hs
- En la heladera después de cada una
- Estirar la masa de 3 mm de espesor y cortar rectángulos de 30 cm de ancho por 60 cm de largo, espolvorear con azúcar arriba y abajo
- Luego, plegar cada punta hacia adentro tres veces, montar una sobre otra
- Cortar rodajas de medio cm de espesor, poner en placa y llevar a un horno a 200° hasta que comience a caramelizar
- En ese momento bajar la temperatura a 160° y dejar secar por unos minutos hasta *dorar*.

