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*.

Consulta la receta original en