

Paloma de pascua

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 150 g

Leche: Cantidad necesaria

Huevos: 2 Unidades

Azucar: cdita.

Esencia de almendras: Cantidad necesaria

Ralladura de limón: 1 Unidad

Harina: 500 grs.

Levadura: 30 grs.

Almendras: Cantidad necesaria

Pasas de Uva: 20 grs.

Varios

Huevo para pintar: 1 Unidad

Glase: Cantidad necesaria

Flores naturales: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En una olla con agua hirviendo coloque las almendras hasta que estén blandas, retire sobre un lienzo y frote para retirar la piel, con un cuchillo habra al medio.
- Realice la masa madre siguiendo las indicaciones de la receta anterior.
- En la mesada coloque la *harina* en forma de corona, agregue la *manteca*, la ralladura de *limón*, la esencia de almendras, los huevos y la *levadura* levada
- Una todos los ingredientes con la punta de los dedos
- Agregue la leche o el agua tibia, amase hasta que la masa no se pegue a la mesada.
- Divida la masa en tres partes.
- En una placa para horno enmantecada coloque una parte y forme el cuerpo, la cabeza y la cola
- Con las partes restantes haga las dos alas
- Pinte con *huevo* y con una tijera haga cortes en el cuerpo
- Con un cuchillo separe la cola en cuatro tiras y pinche toda la paloma con las almendras en escamas.
- Con dos pasas de uva haga los ojos.
- Deje levar y cocine en horno mínimo por 15 minutos y luego subir a moderado.

- Retire y glaseé aún tibio.

Presentación

- Decore con flores y hojas naturales.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/paloma-de-pascua>