

# Panal de abejas ( bienenstich)

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Manteca:** 60 g

**Esencia De Vainilla:** 1 Cantidad necesaria

**Huevo:** 1 Unidad

**Harina:** 200 grs.

**Levadura:** 25 grs.

**Azucar:** 1 cdita.

**Sal:** 1 cdita.

**Agua:** Cantidad necesaria

**Azucar:** 50 grs.

**Yemas de huevo:** 1 Unidades

**Leche tibia:** 80 cc

## Relleno

**Manteca:** 100 g

**Azucar:** 50 grs.

**Miel:** 100 grs.

**Almendras fileteadas:** 100 g

## Preparación de la Receta

- En un bowl coloque la *levadura*, la leche y una cucharadita de azúcar
- Mezcle y deje espumar.
- En la mesada coloque, la *harina* en forma de corona, el azúcar, la *manteca*, sal y la *levadura* espumada.
- Agregue el *huevo*, la yema de *huevo*, la esencia de vainilla y el agua tibia.
- Amase hasta lograr una masa esponjosa que no se pega.
- Estire la masa formando un rectángulo.
- En una placa para horno previamente enmantecada coloque la masa.

## Relleno

- En un bowl bata la *manteca* blanda con el azúcar.

- Agregue las almendras fileteadas y la miel.
- Mezcle bien.

## **Armado**

- Cubra con el relleno la masa y deje levar.
- Precaliente el horno a 160°.
- Lleve al horno a cocinar durante 25 a 30 minutos aproximadamente.
- Retire y deje enfriar.

## **Presentación**

- Sirva en porciones

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/panal-de-abejas-bienenstich>