Rugelach



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Para la masa

Harina 0000: 2 Tazas
Manteca pomada: 230 g
Queso Blanco: 230 g
Sal: 1 Pizca

Relleno y armado

Huevo: 1 Unidad
Chocolate picado: 1/2 Taza
Azucar: 1/2 Taza
Canela: 1 cda
Frutas secas (almendras, nueces, avellanas): 3 cdas.
Mermelada de Frambuesa: 1 Taza

Preparación de la Receta

Relleno y armado

- Frutas secas (almendras, nueces, avellanas) 3 cucharadas
- *Chocolate* picado ½ taza
- Mermelada de frambuesas 1 taza
- Azúcar ½ taza
- Canela 1 cucharada
- *Huevo* 1 u.

Para la masa

- Mezclamos en una batidora iguales cantidades de queso y *manteca*
- Luego, añadimos 2 tazas de *harina* y una pizca sal y dejamos descansar por 3 horas

Para el relleno

- Picamos frutas secas y mezclamos con *chocolate* picado
- Mezclamos azúcar y canela.

Para el armado

- Estiramos la masa en forma de círculo hasta obtener un disco bien fino
- Luego, untamos con mermelada, disponemos las frutas secas con *chocolate*, azúcar y canela
- Cortamos en porciones como si fuera una pizza
- Enrollamos de afuera hacia adentro hasta obtener rollitos de masa
- Disponemos en una placa para horno, pintamos con *huevo* batido y agua y horneamos a temperatura fuerte hasta que estén dorados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rugelach