Sacramentos por Juan Manuel Herrera



Tiempo de preparación: 240 Min

Ingredientes

Amasijo

Azucar: 40 Gramos
Agua: 500 cc
Harina: 1 Kilo
Lavadura: 10 grs
Sal: 10 grs

Empaste

Grasa: 200 grs
Harina: 50 grs
Margarina: 200 grs

Preparación de la Receta

Amasijo

- Hacer con la *harina* y la sal una corona, verter en el centro azúcar, *levadura*, agua de a poco y amasar hasta formar una masa lisa y homogénea.
- Dejar descansar 10 minutos.
- Estirar la masa en forma de rectángulo y de 1. 5 cm de espesor.
- Reservar.

Empaste

- Unir la *margarina*, grasa y *harina*.
- Untar el amasijo con el empaste y dar una vuelta simple.
- Cerrar bien los extremos para que no se escape la materia grasa.
- Dejar reposar en frío por 20 minutos.

- Dar otra vuelta simple y estirar de 1 cm de espesor dándole forma de rectángulo.
- Repetir el procedimiento.

Armado

- Estirar de 1 cm de espesor, cortar tiras y esas tiras cortarlas en triángulos.
- Dejar descansar por 30 minutos y proceder a enrollarlos dándole la forma.
- Colocar en bandeja para horno y dejar duplicar su volumen (45 minutos)
- Pintar con doradura y llevar a horno a 180 ºC hasta que estén dorados (25 minutos)
- Si se desea rellenar con dulce de membrillo.
- Estirar la masa.
- Cortar un cubito de membrillo, cerrar, dar la forma de sacramento, dejar *leudar* al doble.
- Pintar con doradura, espolvorear con azúcar y llevar al horno.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sacramentos-por-juan-manuel-herrera