

# Sacramentos

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

### Amasijo

**Agua:** 500 c.c.

**Harina:** 1 kg

**Azucar:** 50 Gramos

**Sal:** 10 Gramos

### Doradura

**Azucar:** 5 Gramos

**Huevos:** 2 Unidades

**Sal:** 5 Gramos

**Yemas:** 5 Unidades

**Leche:** 100 c.c.

### Empaste

**Grasa:** 200 Gramos

**Harina:** 50 Gramos

**Margarina:** 200 Gramos

## Preparación de la Receta

- Mezclar todos los ingredientes, mixear y colar.
- **Amasijo**Hacer con la *harina* una corona, verter azúcar, sal, *levadura* y de a poco incorporar el agua.
- Amasar hasta formar una masa lisa y homogénea
- Dejar descansar 10 minutos aprox
- Estirar la masa en forma de rectángulo y de 1. 5 cm de espesor aprox.
- **Empaste**Unir la *margarina*, grasa y *harina*
- **Para el Armado**
- Untar con la mezcla de empaste en el centro del amasijo estirado y dar una vuelta simple
- Cerrar bien los extremos para que no se escape la materia grasa y deja reposar por 20 min
- Dar otra vuelta simple

- Enrollar sobre si misma y cortar puño a puño trozos de 120 gr,
- Dejar reposar 30 min aproximadamente y luego enrollar desde la base hacia arriba.
- Estibar en bandejas previamente enmantequillada, dejar *leudar* 30 minutos en un lugar cálido.
- Pintar con doradura y cocinar en horno 220°C por 12 minutos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sacramentos>