Sacramentos



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Amasijo

Agua: 500 c.c.
Azucar: 50 Gramos
Harina: 1 kg
Sal: 10 Gramos

Doradura

Azucar: 5 Gramos
Yemas: 5 Unidades
Huevos: 2 Unidades
Leche: 100 c.c.
Sal: 5 Gramos

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 220ºc por 12 minutos.

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