

Semla - Pan de Cardamomo

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Bollos

Leche: 300 cc

Azucar: 100 grs

Levadura: 25 grs

Sal: 1/2 cdita

Huevo: 1 Unidad

Harina de fuerza o triple 000: 600 grs

Mantequilla: 80 grs

Semillas de cardamomo molidas: 1/2 cdita

Decoración

Azúcar Glas: c/n

Nata montada: 1/2 Litro

Azucar: 3 Cucharadas

Relleno

Almendras molidas: 100 grs

Azucar: 100 Gramos

Leche: c/n

Preparación de la Receta

- Poner en una olla la *mantequilla* y derretir a baja temperatura.
- Fuera del fuego añadir la leche, el **cardamomo**, la *levadura* de panadero y el azúcar. Revolver bien.
- Sobre una superficie, mezclar la *harina*, la sal y hacer un volcán.
- Añadir la mezcla de la leche en el medio, poco a poco.
- Amasar hasta que se convierta en una masa elástica y no pegajosa.
- Dejar reposar la masa en un lugar cálido hasta que doble su volumen.

- Hacer un pequeño amasado para sacar el aire de la masa y dividir en bolas del mismo tamaño.
- Pintar con *huevo* batido los bollos y dejar reposar otra vez hasta que doblen su volumen.
- Hornear a 200 °C con el horno precalentado durante 10 minutos o hasta que estén dorados los bollos.
- Sacar y dejar enfriar en una rejilla.

Relleno

- Mezclar las almendras con el azúcar y echar leche hasta que quede una masa pegajosa.
- Con un cuchillo de sierra quitar la tapa de los bollos.
- Sacar la mitad de su relleno y mezclar con la masa de *almendra*.
- Rellenar con la mezcla de la masa y almendras cada bollo.

Decoración

- Montar la *nata* con una batidora y echar el azúcar.
- Meter la *nata* montada en una manga pastelera y poner una capa de *nata* sobre cada bollo.
- Tapar los bollos con la tapas.
- Espolvorear con azúcar glas y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/semla-pan-de-cardamomo>