Serpentone delle monache

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Agua: 1 Taza
Aceite De Oliva: 1 Taza
Azucar: ½ Taza
Harina 000: 400 g

Bebida sugerida

Champagne Cuvée Réserve:

Crema de limón

Leche: ½ Ml.
Yemas: 2 Unidades
Huevo: 1 Unidad
Fecula De Maiz: 1 cda.
Azucar: 1 Taza
Crema de leche: 50 cc
Limon: 1 Unidad

Relleno

Piñones: 100 g
Pasas de uva rubias: 50 g
Pasas de uva negras: 50 g
Higos de Esmirna: 50 g
Ciruelas negras: 50 g
Vin Santo: 4 cdas.
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Almendras: 1 Taza
Azucar: ½ Taza
Manzanas verdes: 2 Unidades
Higos negros secos: 50 g
Nueces: ½ Taza

Varios

Galletas dulces: 100 g
Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Huevo: 1 Unidad
Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle la *harina*, el azúcar, el aceite y el agua hasta formar un bollo de masa lisa.
- Agregue más *harina* de ser necesario.

Relleno

- Pique las nueces y las almendras.
- Pele las manzanas y corte en rebanadas finas.
- Corte la fruta en cubos pequeños y macere con el Vin Santo.
- Agregue las nueces, las almendras, los piñones, el azúcar y el aceite de oliva.

Armado

- Procese las galletas dulces.
- Coloque una lámina de papel sobre la mesada, espolvoree con *harina*, disponga la masa y estire hasta formar un rectángulo.
- Espolvoree la masa con las galletas molidas.
- Distribuya las frutas sobre la masa y encima las rodajas de manzanas.
- Enrolle la masa con la ayuda del papel y cierre bien los extremos.
- Lleve a una placa con el papel, pincele con *huevo* batido y espolvoree con azúcar impalpable.
- Cocine en el horno precalentado a 170º C durante 45 minutos.

Crema de limón

- Caliente la leche.
- Ralle la cáscara de *limón*.
- En un bowl bata el *huevo* con las yemas, el azúcar, la fécula y el *limón*.
- Vierta la leche caliente y lleve al fuego revolviendo constantemente hasta que espese.
- Incorpore la *crema* fuera del fuego.
- Deje entibiar antes de utilizar.

Presentación

- Sirva una porción de *crema* de *limón* en el costado de un plato, de lado sirva una porción de postre
- Espolvoree con azúcar impalpable.
- Decore con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/serpentone-delle-monache