Sfogliatelle ricce napoletane



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de manteca

Grasa de Cerdo: 115 grs.

Manteca: 1 g

Fermento

Azucar: 1 cdita.

Masa

Sal Marina: 10 g
Harina: 300 grs.

Agua: 180 cc

Relleno

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Azucar: 150 grs.
Yemas: 4 Unidades
Semolin fino: 270 g
Canela: Una pizca

Cáscara de naranja abrillantada: 50 g
Agua: 360 cc
Sal: Una pizca
Ricotta: 480 g
Nuez Moscada: Una pizca

Preparación de la Receta

Crema de manteca

- En una batidora eléctrica bata la grasa con la *manteca* hasta obtener una *crema*.

- Reserve fuera de la heladera.

Relleno

- Lleve el agua a hervor con el azúcar.
- Agregue de un solo golpe el *semolín* y cocine a fuego bajo sin dejar de revolver durante 2 minutos o hasta que espese.
- Vierta sobre un placa y deje solidificar.
- Procese la masa fría con las yemas, sal, nuez moscada, canela, vainilla y sal.
- Agregue la ricotta y las cáscaras de *naranja*.
- Rellene una manga de repostería.

Masa

- En un bowl mezcle la *harina* con la sal y el agua hasta unir todos los ingredientes.
- Deje reposar en la heladera cubierta con un film.

Armado

- Estire la masa con la máquina sobadora hasta obtener una lámina de masa muy fina.
- Corte la lámina por la mitad obteniendo dos rectángulos iguales.
- Cubra las láminas de masa con una capa fina de *crema* de *manteca* con la ayuda de una espátula.
- Estire el ancho de la masa con las manos.
- Enrolle una lámina de la masa apretando bien cada vuelta y dejando el borde final libre.
- Coloque el rollo de masa en el extremo de la lámina de masa y enrolle juntas.
- Deje enfriar en la heladera.
- Corte ruedas de 2 cm de espesor.
- Aplaste apenas las ruedas con la ayuda de un palote.
- Con los dedos de la mano empuje el centro de la masa formando un cono.
- Rellene el interior y disponga sobre una platina.
- Cocine en horno precalentado a 200º C durante 20 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva en una fuente.
- Espolvoree con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sfogliatelle-ricce-napoletane