Sfogliatelle

Tiempo de preparación: 360 Min



Ingredientes

Agua tibia: 350 cc
Crema pastelera: c/n
Grasa de Cerdo: 40 grs
Sal: 30 grs
Azucar: 30 grs
Huevos: 2 Unidades
Harina: 1 y 1/2 Kilo

Preparación de la Receta

- En un bols mezclar *harina*, azúcar, agua, sal, huevos, grasa de *cerdo* y formar un amasijo duro, pero que se pueda amasar.
- Dejar reposar a temperatura ambiente por una hora.
- Estirar el amasijo hasta alcanzar un espesor bien fino, casi como un papel.
- Formar un rectángulo, cortar tiras bien finas y largas.
- Armar un rollo untando con grasa de *cerdo*, pero sin engrasar las primeras 5 vueltas.
- Tapar y dejar en la heladera por 24 hs.
- Cortar rodajas de 1 cm de espesor.
- Con los dedos engrasados, abrir los bordes de las rodajas con delicadeza y formar conos
- Dejar enfriar.

Armado

- Rellenar los conos de *crema* pastelera y enfriar acomodadas en placas.
- Hornear a 190 ºC por 15 minutos ; bajar la temperatura del horno a 170 ºC y hornear 15 minuntos más.

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