

Trenza rellena de crema de nuez y café

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Amasijo

Leche: 200 cc

Harina 0000: 1 k

Levadura: 30 grs.

Esencia De Vainilla: A gusto

Miel: 10 grs.

Huevos: 250 grs.

Agua: 150 cc

Sal: 1 Una pizca

Limon: 1 Unidad

Baño azucarado

Azucar impalpable: 200 grs.

Crema de nuez

Huevos: 50 grs.

Pasta de almendras: 300 grs.

Azucar impalpable: 80 g

Nueces: 150 g

Cafe Instantaneo: 2 cditas.

Empaste

Manteca: Cantidad necesaria

Harina 0000: 200 g

Varios

Almíbar liviano:

Huevo batido: Cantidad necesaria

Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Amasijo

- En la mesa de trabajo haga una corona con el *harina*. Coloque la *levadura* y el agua en su interior. Diluya muy bien la *levadura*.
- Incorpore la leche en el centro con un poco de *harina*.
- Agregue los huevos, el azúcar, la sal, la esencia, la miel, ralladura y *jugo de limón*.
- Comience a unir y amalgamar todos los ingredientes con el *harina*, del centro hacia afuera. Trabaje hasta obtener una masa blanda y pegajosa.
- Comience a realizar la técnica del cortado. Con la ayuda de una espátula corte pequeños porciones de masa uniéndolas nuevamente hasta obtener un nuevo bollo.
- Repita esta operación 4 veces.
- Coloque en una bolsa y deje en lugar tibio para que leve.

Empaste

- En un bowl mezcle la *manteca* con el *harina* hasta obtener una pasta cremosa.
- Coloque sobre una lámina plástica enharinada. Aplaste hasta obtener un bloque de 1, 5 cm de espesor.
- Enfríe en la heladera.

Masa de hojaldre

- Estire con las manos el amasijo y el empaste. Coloque el empaste sobre el amasijo.
- Estire con un palote en todas las direcciones hasta que quede de un grosor de 1 cm.
- Haga la 1º vuelta simple en tres.
- Estire con el palote y realice una 2º vuelta simple.
- Coloque sobre una tabla enharinada, cubra con un film y deje reposar en la heladera hasta el otro día.
- Antes de utilizar, estire y realice dos vueltas simples más.

Pasta de nueces

- Pele tueste y muele las nueces. En un bowl mezcle las nueces con el azúcar impalpable, la pasta y el *huevo*.
- Trabaje muy bien los ingredientes hasta lograr una pasta cremosa.
- Aromatice con el **café** instátaneo.

Trenza rellena

- Proceda al estirado del mismo modo que para realizar la rosca.
- Esparza en su superficie la **crema** de nuez y *café*.
- Comience a enrollar la masa.
- Pincele con *huevo* el extremo sin relleno, empareje el borde cortando con un cuchillo y cierre.

- Corte el arrollado por la mitad.
- Tome una mitad y realice un corte en sentido longitudinal, dejando un extremo unido.
- Abra la masa con el relleno hacia afuera. Comience a trenzar.
- Acomode la trenza en una placa enmantecada. Pincele la rosca Pinte con *huevo* batido.
- Deje estibar en lugar templado.
- Cocine en horno caliente (180° C) durante 20 a 30 minutos o hasta que se vea dorada.
- Pincele con *almíbar* liviano y baño azucarado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/trenza-rellena-de-crema-de-nuez-y-cafe>