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 escencia, 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 obtner 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 una 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 emlpaste 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 muela 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 (180º 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