

Creador: Monónimo



Tiempo: 1h y 45min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 300 g de harina
- 150 g de mantequilla
- 50 ml de agua
- 10 g de levadura
- 3 huevos
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- Para decorar:
- 250 g de mazapán
- Azúcar glas para espolvorear o jalea de albaricoque
- 1 huevo para pintar

Preparación:

Paso 1

Templar el agua y desleír la levadura. Mezclar en un cuenco con harina suficiente para hacer una pequeña bola de masa. Tapar y dejar que leve en lugar templado. Mezclar los huevos batidos con la harina restante(reservar un poco para amasar después),añadir la mantequilla batida con el azúcar y la sal y trabajar sobre una superficie plana. Extenderla y poner en el centro la primera masa levada y doblar. Amasar, hasta dejarla bien elástica. De nuevo reposar al menos cuatro horas, tapada y en lugar templado. Amasar de nuevo, dándole una forma redonda(de volante o disco). Hacer un hueco central y rellenar con masa de mazapán. Pintar con huevo y cocer en horno precalentado a 200 °C. Fuera del horno espolvorear con abundante azúcar glacé o glasear con jalea de albaricoque.