

Creador: Monónimo **Recetizador:** Ana Maria Mende



Tiempo: 1h y 45min

Dificultad: Difícil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Las he probado rellenas de: crema (un 10), de nata (un 6), de chocolate (un 7.5), de cabello (un -10) y de sobrasada (un 5 pelao).

Descripción:

Sin relleno o con relleno está jodidamente exquisita.

Ingredientes para 6 personas :

- 500 g. de Harina de trigo
- 125 g. de Manteca de cerdo
- 3 Huevos
- 20 g. de Levadura fresca de panadero Levital
- 100 ml. de Leche
- 3 cucharadas de Azúcar glas

Preparación:

Paso 1

Mezclaremos 1/3 de la harina con la leche y la levadura desmigada y lo trabajaremos hasta obtener una masa compacta, sin grumos, que dejaremos reposar en un lugar templado hasta que duplique su volumen. Lo suyo es dejarla tapadita con un paño húmedo para que no se constipe. La recogemos y añadimos los huevos uno a uno, sin batirlos y también el resto de la harina poco a poco, sin dejar de trabajar. Debemos obtener una masa uniforme y consistente a la cual dejaremos dormir bajo el trapo otros 20 minutejos. La estiramos sobre la encimera enharinada hasta obtener una cosita muy, muy fina. La untaremos con la manteca fundida (toma ahí grasaza de cerdaco) reservando un poco de la misma. Enrollamos en forma de salchicha: estrecha y alargada. Haremos una espiral con nuestra salchi sobre una placa de horno con papel parafinado y engrasado con la manteca sobrante; la tapamos otra vez y la dejamos crecer hasta que se duplique. Precalentamos el horno a 180° y cocinamos hasta que esté dorada y crujiente y toda nuestra cocina huela a vacaciones en el archipiélago balear. Cuando la saquemos la dejamos enfriar y espolvoreamos el azúcar glas.