

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** marta gil chana



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Difícil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 300 g de harina
- 200 g de mantequilla (150 g para la masa y 50 g para el hojaldrado)
- 30 g de azúcar glas (para la masa)
- La ralladura de una naranja
- 25 g de zumo de naranja
- 25 g de vino blanco dulce
- Una pizca de sal
- Azúcar glas (para el rebozado)

Preparación:

Paso 1

Pon en un cuenco la harina tamizada, añade los 150 g de mantequilla en pomada, el azúcar, el vino, el zumo de naranja, la piel y la pizca de sal. Mezcla bien todos los ingredientes y trabaja hasta conseguir una masa como de galletas. Forma una bola, aplánala un poco y envuélvela en film transparente. Déjala reposar en el frigorífico durante una hora. Después del reposo, retírala del frigorífico y si está muy dura, deja que se atempere para estirla. Con ayuda de un rodillo puedes estirar la masa de las dándole 1 cm de grosor y una forma rectangular. Coloca en el centro de la masa los 50 gramos de mantequilla (fría) reservada, cortándola fina y cogiendo toda la franja central. Dobla la masa sobre la mantequilla, como si fuera un sobre, dale medio giro y vuelve a amasar. Para que la masa no se pegue a la mesa de trabajo ni al rodillo, puedes colocarla entre dos hojas de papel de horno. Una vez estirada la masa, vuelve a plegarla, dividiendo un rectángulo en tres porciones, coloca la superior sobre la central y la inferior también sobre la central. Vuelve a amasar y a realizar los pliegues por tercera vez, entonces dándoles ya la forma y el grosor de 1 centímetro. Una vez preparada la masa, déjala en el frigorífico una media hora para que se vuelva a enfriar y endurecer.

Precalienta el horno a 200° C con calor arriba y abajo. Corta los bordes de la masa para que quede bien recta y a continuación corta cuadraditos. Ve colocándolos en la bandeja del horno cubierta con teflón u otra tela de cocción. Cuando el horno esté caliente, introduce la bandeja con las hojaldrinas, baja la temperatura a 180° c y hornea durante 15 minutos, habrán cogido algo de color. Baja la temperatura a 160° C y hornea unos 10-15 minutos más, para que queden secas y crujientes. Cuando las retires del horno, deja que pierdan un poco de temperatura y rebózalas en azúcar glas.