

Medialunas de manteca



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 15min
Tiempo total: 25min , Número de porciones: **12**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/medialunas-de-manteca>

Preparación

Poner la harina sobre la mesa, en forma de corona y colocar en el centro 100 gramos de manteca, el azúcar, los huevos, la levadura diluida en leche tibia y la esencia de vainilla. Derretir el resto de la manteca, pintar la masa y hojaldrarla (estirar la masa en forma rectangular, doblar en tres y colocar el frente hacia el que amasa, repetir la misma operación 4 veces), dejar descansar la masa en la heladera por 2 horas. Para formar las medialunas se estira la masa, dejándola de medio centímetro de espesor, se cortan triángulos y se enrollan comenzando por la base, colocar en en una asadera emantecada, dejar que se eleven y cocinar a horno moderado, retirar y pintar con almíbar.

Ingredientes

- 1/2 kgrs. Harina 000
- 150 grs. Manteca
- 150 grs. Azúcar
- 50 grs. Levadura
- 3 Huevos
- 2 cucharada/s Leche
- 1 poco Esencia de vainilla

Categorías

Un día normal, Todo el año, Comida para todos los días

