

Rugelach



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 55min , Tiempo de cocción: 22min

Tiempo total: 1hrs. 17min , Número de porciones: **48**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/rugelach>

Preparación

Corte la manteca fría o margarina y el queso crema en cuadrados. Colóquelos en un procesador de alimentos junto con la harina, la sal y la crema agria. Procesar hasta que se combinen bien. Divida la masa en 4 bollos, envuélvalos y enfriarlos 2 horas o hasta 2 días. Estire cada bollo en discos de 22 cm de diámetro aproximadamente. Combine el azúcar, la canela, las nueces picadas y las pasas finamente picadas (puede sustituir las pasas por chips de chocolate). Espolvorear cada disco con la mezcla de azúcar. Presione ligeramente en la masa. Con cuchillo afilado o cortador de pizza, corte cada disco en 12 tiras. Enrolla a lo largo cada tira y deje hacia arriba el cierre/extremo de cada uno. Colocar los rugelachs en bandejas para hornear sin engrasar y enfriar 20 minutos antes de hornear. Precaliente el horno a 180° C. Después que los rugelach se hayan enfriado, hornear en la rejilla central del horno 22 minutos hasta que estén ligeramente doradas. Dejar enfriar en rejillas de alambre. Conservar en envases herméticamente cerrados ... se congelan muy bien.

Ingredientes

- ✓ 2 taza/s Harina
- ✓ 1/4 cucharadita/s Sal
- ✓ 1 taza/s Manteca
- ✓ 225 gramo/s Queso Crema
- ✓ 1/3 taza/s Crema agria
- ✓ 1/2 taza/s Azúcar
- ✓ 1 cucharada/s Canela en polvo
- ✓ 1 taza/s Nueces picadas
- ✓ 1/2 taza/s Pasas de usa

Categorías

Día Especial, Alemana , Todo el año, Costosa, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces



Tip para la receta

Variaciones: Antes de colocar el relleno sobre la masa, cepille los discos con mermelada de albaricoque (chabacano) y azúcar negra. A continuación, añadir el relleno recomendado. También puede hacer una mezcla de canela y azúcar y rodar los rugelach en esta mezcla antes de ponerlos en las bandejas para hornear.

