



MEDIALUNAS

INGREDIENTES

Esponja:

- / 30g levadura
- / 1/2 vaso agua fria
- / 1cda de azúcar
- / 1cda de harina

Amasijo:

- / 500g harina
- / 140g azúcar
- / 100g manteca pomada
- / 1 huevo
- / 50ml agua tibia
- / 75ml leche tibia
- / 1 cda esencia
- / 1pzca sal



PROCEDIMIENTO

Primero armas la esponja

Después haces una corona con la harina y en el medio vas agregando azúcar, huevo, la esponja, leche agua esencia y sal.

Amasas, y si te pide más harina le agregas.

Dejar reposar 1 hs, estirar a palote desgasificando previamente con la yema de los dedos.

Armar las medialunas y disponerlas en la bandeja haciendo que se toquen una con otra (estilo fichero).

Dejas q leven 1/2hs más. Pincelar con huevo y al horno!

Una vez q se doran las pincelas con almíbar.

Posdata: Los triángulos para el armado, YO los corto de 6x11cm aprox, y para el armado las enrolló desde la base, hacia la punta haciendo un leve estiramiento desde la misma, mientras enrolló.