



# Medialunas caseras

## ☐ **Ingredientes:**

1/2 Kg de harina 0000  
225cc. de leche  
25g. de levadura  
2 huevos  
100g. azúcar  
15g. miel  
Esencia de vainilla  
15g. sal  
200g. manteca  
25g. más de harina (para el empaste)  
100g de manteca (para el empaste)

## ☐ **Preparación del empaste:**

Colocar en un recipiente la manteca pomada con la harina y mezclar hasta obtener una preparación homogénea. Dejar reposar.

## ☐ **Preparación de la masa:**

1- Disolver la levadura en un tercio de la leche tibia. Dejar espumar.

2- Mezclar el resto de la leche en un bowl con los huevos, el

azúcar, la miel, la sal y la esencia de vainilla.

3- Agregar la levadura, incorporar la harina tamizada y mezclar hasta lograr una masa suave y sedosa, dejar reposar aprox unos 30 min.

4- Luego de dejar reposar la masa estirlarla y colocar el empaste sobre toda la superficie de la masa, doblar la masa al medio y estilar con un palo de amar. Este paso se debe repetir 4 veces. Llevar a la heladera y dejar reposar por mínimo 1 hora.

5- Estirar en un lugar fresco rectángulos de 20 cm de altura aproximadamente y 4 mm de espesor.

6- Cortar triángulos de 10 cm de ancho y enrollar formado las medialunas.

6- Colocar las medialunas en una placa enmantecada, pintar con huevo y dejar levar un poco. Hornear a temperatura alta por 12 a 15 minutos.

7- Pintar con almíbar, cuando aún estén calientes.