

DESAYUNO

MEDIALUNAS FÁCILES



Ingredientes:

- 600 gr de harina sin polvos
- 120 gr de azúcar
- 10 gr de levadura seca
- 150 gr de agua
- 150 gr de mantequilla derretida
- 150 cc de leche
- 1 huevo

Preparación

- Poner en el bowl de la amasadora 600 gr de harina sin polvos + 120 gr de azúcar + 10 gr de levadura seca. Tapar el bowl y dejar reposar 15 minutos.
- Agregar 150 gr de agua + 150 gr de mantequilla derretida + 150 cc de leche + 1 huevo.
- Amasar por. 10 minutos, hacer una bola y dejar leudar en un lugar tibio por una hora o hasta que doble su volumen. Poner la masa en la mesada enharinada y uslerear para hacer un rectángulo grande.
- Con un cuchillo dividir en dos y luego hacer triángulos largos. Hacer un corte en la base de cada triángulo, estirar y enrollar para armar las medialunas como se ve en el video.
- Poner en una bandeja, previamente aceitada, tapar con un paño y dejar reposar 1 1/2 hrs en un lugar tibio.



- Pincelar con huevo batido y espolvorear azúcar Llevar al horno precalentado a 180° por 25 minutos.
- Mientras se cocinan, poner en una olla pequeña 1 taza de azúcar +1 taza de agua y contar 20 minutos desde que rompe el hervor y retirar del fuego.
- Apenas salen las medialunas del horno pincelar con el almíbar.

