

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes |  |  |  |
| Harina 000 | 1000 | g | 100% |
| Harina 000 | 100 | g | 10% |
| Azúcar | 180 | g | 18% |
| Huevos | 100 | g | 10% |
| Mimetic | 100 | g | 10% |
| Okedo brown | 20 | g | 2% |
| Leche en polvo | 30 | g | 3% |
| Agua. | 400 | cc | 40% |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Procedimiento |
|  | Amasar todos los ingredientes en velocidad lenta 4 minutos y en velocidad rápida 6 minutos. |
|  | Sobar 6 vueltas y dejar descansar 10 minutos. |
|  | Estirar a 10 mm de espesor formando un rectángulo. |
|  | Distribuir con espátula el supercrem de forma tal que cubra toda la superficie de la masa. |
|  | Aplicar en forma de lluvia las almendras |
|  | Enrollar formando un cilindro bien apretado. |
|  | Cortar cilindros de 5 cm de largo. |
|  | Disponer en un molde o cintura de 20 cm de diámetro |
|  | los cilindros de 5 cm parados y distanciados entre sí |
|  | para que al leudar se junten y eleven |
|  | Dejar leudar aproxim. 2 hs. |
|  | Cocinar en horno a 180º hasta que tome color, aproxim. 30 minutos. |

RELLENO

SUPERCREM CHOCOLATE C/N

Almendras tostadas y picadas C/N