

MEDIALUNA ARGENTINA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 g de farinha de trigo peneirada
150 ml de leite
2 ovos grandes
10 g de sal
65 g de açúcar
30 g de fermento biológico
200 g de manteiga gelada sem sal (1 tablete)

PARA PINCELAR:

Para pincelar: 1 ovo
Um pouco de leite
1 colher de sopa de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

Misture a farinha, o leite, os ovos, o sal, o açúcar e o fermento biológico até formar uma massa, amasse essa massa por 30 minutos, coloque em uma vasilha cubra com um plástico filme e deixe descansar em temperatura ambiente por cerca de 30 a 40 minutos.

Pegue o tablete de manteiga gelada e envolva em um plástico filme deixando bastante sobra de plástico para os lados, pegue o rolo de massa e amasse a manteiga até ficar achatada com uma altura de mais ou menos 1 cm no formato retangular, reserve.

Em uma mesa espalhe um pouco de farinha e com um rolo abra a massa e formato retangular de um lado e do outro com mais ou menos 1 centímetro de altura e sove um pouco de farinha para não ficar colando no rolo.

Tire a manteiga do plástico e coloque no meio da massa aberta, dobre a massa por cima da manteiga como se a estivesse embrulhando, pegue as pontas e vede com o rolo tomando cuidado para não amassar a manteiga dentro da massa, faça isso sempre tirando o excesso de farinha com um pincel seco, lembre-se de que a manteiga não pode estar exageradamente gelada, o objetivo é vedar a manteiga dentro da massa, não pode deixar sair para fora, amasse com o rolo de um lado, depois do outro, sempre no formato retangular sempre sovando com farinha até que fique achatada com menos de 1 cm de altura, dobre a massa para dentro em duas abas retirando com um pincel seco o excesso de farinha de cada aba.

Coloque em uma bandeja com papel manteiga e leve a geladeira por cerca de 30 minutos, isso vai depender um pouco pois a manteiga dentro da massa tem que ficar gelada.

Sove a mesa novamente com farinha, pegue a massa e abra com um rolo sempre em formato retangular e sempre

tomando cuidado para que a manteiga não saia para fora, abra de um lado e do outro até ficar com a altura de 1cm mais ou menos, dobre novamente para dentro em duas abas, tirando o excesso de farinha com o pincel seco, coloque novamente numa bandeja com papel manteiga e leve a geladeira novamente para gelar a manteiga dentro da massa.

Repita novamente a operação abrindo a massa em formato retangular de um lado de outro tomando cuidado para não escapar a manteiga, desta vez numa extensão maior com uma altura de meio centímetro. Dobre retirando excesso de farinha com um pincel seco e leve para a geladeira, para passar a noite. Este tempo de descanso é muito importante.

No dia seguinte , numa mesa sovada com farinha abra a massa com um rolo ,de um lado e do outro até que fique bem estendida no formato retangular mas sem ficar muito fina, retire o excesso de farinha, deixe descansar por uns 10 minuto aberta na mesa.

Pegue uma faca e recorte a massa na metade depois recorte triângulos, pegue cada triangulo e estique suas pontas laterais e enrole a parte mais larga e esticando até a ponta final, dobre-as em formato de meia lua, quase que unindo as duas pontas, coloque em uma forma com papel manteiga e pincele com a mistura de um ovo, um pouco de leite e o açúcar.

Leve ao forno a 200 graus por 20 a 25 minutos, isso dependerá do tamanho das media lunas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53252-medialuna-argentina.html>