

Será por recetas



Trenza con nueces

Recetas de postres, Recetas fáciles

 4 Personas

 55 Minutos

 Fácil

 Enviada el 19/04/2012

Ingredientes

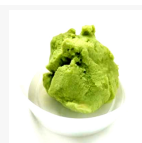
- 150 g de nueces peladas
- 125 g de miel líquida
- 3 cucharadas de confitura de albaricoques
- 125 g de semillas de amapola recién molida
- 4 cucharadas de leche
- masa para trenzas (1/2 litro de leche, 45 g de levadura prensado, 60 g de azúcar de caña, 1 huevo, sal, ralladura de 1 limón y mantequilla)
- 1 pizca de canela en polvo
- 50 g de mantequilla

Elaboración

Primero moler las nueces y mezclarlas con las semillas de amapola y la canela. Verter la mezcla en leche hervida con miel. Cuando rompa a hervir, retirar del fuego y mezclar con la mantequilla. Dejar enfriar.

Seguidamente extender la masa para trenza, rellenar y enrollar por el lado más largo. Precalentar a 200 °C el horno y poner mantequilla en un molde.

Formar una trenza, untarla con mantequilla y ponerla media hora. Apagar y dejar la trenza dentro del horno 10 minutos más. Untar con la confitura de albaricoque.



Autor receta de Trenza con nueces

Wasabi

 46 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 10/04/2012