

KRINGLE ESTONIA

Masa:

30 grs. azúcar .
la piel de 1/2 limón sin nada de parte blanca .
120 g. leche .
30 g. mantequilla .
15 g. levadura prensada .
1 yema de huevo .
300 g. harina de fuerza .
1 pellizco de sal

Relleno:

50 g. mantequilla .
60 g. azúcar .
2 cucharadas de canela molida .
50/60 g. nueces picadas

Glaseado:

una clara de huevo .
50 g. azúcar glas



PREPARACIÓN:

1. Pon en el vaso el azúcar y la piel de limón. Pulveriza **15 seg/vel.10**.
2. Con la espátula baja los restos hacia el fondo y añade la leche, la mantequilla y la levadura. **1 min/37º/vel2**.
3. Añade la yema y mezcla **4seg./vel.3** 4.- Incorpora la harina, sal y amasa **2 min/vel. espiga/vaso cerrado**. Retira la masa a una bolsa y deja que repose y doble volumen (aprox. 1 hora o mas).
4. Sin lavar el vaso pones la mantequilla, el azúcar y la canela y mezcla **30/40 seg./vel2/37º**.
5. Precalienta el horno a 180º.
6. Cuando la masa haya doblado su volumen la pones sobre la encimera con harina para que no se pegue y la estiras con el rodillo hasta dejar un rectangulo muy finito de unos 40x50cm. La masa la untas con la pasta de canela y espolvoreas las nueces por encima. La enrollas como un rulo por la parte mas ancha. Cortas el rollo por la mitad con el cuchillo dejandolo sin cortar en un extremo. Cruzas la masa de forma que el corte quede hacia arriba y unes los extremos formando una rosca
7. Horneas a 180º durante unos 20 min.
8. Mezclamos la clara de huevo batida con el azucar glas.Cuando retiremos del horno el kringle lo pintamos por todas partes con la glasa para que quede brillante.
9. Servir cuando esté frío