

¡Receta de Medialunas!

Ingredientes:

- 400g de **Premezcla Ikram Food**.
- 1 sobre de levadura seca.
- 1 cucharadita de azucar.
- 100cc de agua tibia.
- 100g de azucar.
- 1 huevo.
- 100g de manteca blanda.
- 100cc de leche tibia
- 1 cucharada de queso crema
- Esencia de vainilla y ralladura de naranja.



Procedimiento:

- Disolver la levadura con los 100cc de agua tibia y la cucharadita de azucar. Reservar.
- En la batidora colocar los 400g de Premezcla IKram Food, los 100g de azucar, la levadura espumada, la leche tibia, la manteca blanda junto con el queso crema y los saborizantes. Amasar hasta unir.
- Estirar la masa de forma rectangular y dejar descansar en la heladera 1 hora.
- Estirar a 5mm aprox y cortar los triangulos. Colocar las medialunas en una placa, dejar levar. Cocinar en horno a 200°C, hasta que esten doradas.
- Cuando salen del horno se pueden pincelar con miel o almibar.