

CORONA DE CREMA DE AVELLANAS

Ingredientes:

- 250 gr de harina de trigo
- 1 cucharada de levadura instantánea
- 1 cucharada de azúcar
- 3 huevos
- ½ cucharadita de sal
- 120 gr de mantequilla
- 1 taza de crema de avellanas
- 1 yema
- Frambuesas para decorar

HORNO PRECALENTADO 180°C

Procedimiento:

1. Coloca en el tazón de la batidora la harina con la levadura y el azúcar. Comienza a batir y añade uno a uno los huevos. Agrega la sal y poco a poco la mantequilla a temperatura ambiente. Trabaja hasta formar una masa homogénea.
2. Coloca la masa en un recipiente, tapa y coloca en un lugar tibio hasta que doble su volumen. Coloca nuevamente la masa en tu mesa de trabajo. Divide en 4 porciones iguales y refrigera por 30 minutos.
3. Extiende cada parte hasta formar un círculo de 25 cm de diámetro, aproximadamente.
4. En una charola cubierta con papel encerado, coloca uno de los círculos y cúbrelo con un poco de crema de avellanas. Cubre con otro círculo y repite el paso dos veces más. Debes de terminar con un círculo.
5. Coloca encima un plato y corta el excedente para emparejar los círculos.
6. En el centro, coloca un vaso y corta con un cuchillo de la orilla del vaso hacia afuera en 16 partes iguales.
7. Toma dos partes juntas y gíralas hacia afuera dos veces, en sentido contrario. Une las puntas en un pico. Repite el movimiento con el resto de la corona.
8. Barniza con la yema y hornea por 20 minutos.
9. Decora con un poco de frambuesas, sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8