

# thermomix

## KRINGLE ESTONIA

### INGREDIENTES:

#### MASA:

- 30 gr de azúcar
- la piel de 1/2 limón( solo la parte amarilla)
- 120 gr de leche
- 30 gr de mantequilla
- 15 gr de levadura fresca prensada
- 1 yema de huevo
- 300 gr de harina de fuerza
- 1 pellizco de sal

#### RELLENO:

- 50 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 60 gr de azúcar
- 2-3 cucharadas de canela molida
- 50 gr de nueces

#### GLASEADO:

- 1 clara de huevo ligeramente batida
- 50 gr de azúcar glas

### PREPARACIÓN:

#### MASA

1. Poner en el vaso el azúcar, la piel de limón y pulverizar **15seg/vel 5-10**.
2. Con la espátula, bajar los ingredientes de las paredes hacia el fondo del vaso y agregar la leche, la mantequilla, y la levadura, programar **1min/37°C/vel2**. Añadir la yema y mezclar **4 seg/vel3**.
3. Incorporar la harina y la sal y amasar **2 min/vaso cerrado/vel.espiga**.
4. Retirar la masa del vaso y darle forma de bola. Dejar reposar dentro de una bolsa de plástico hasta que doble su volumen.

#### RELLENO

5. Sin lavar el vaso, poner la mantequilla, el azúcar y la canela y mezclar **30 seg/2**.
6. Precalentar el horno a 180°C
7. Cuando la masa haya doblado su volumen, ponerla sobre la superficie de trabajo espolvoreada con harina y extenderla con ayuda de un rodillo, hasta tener un rectángulo de aprox. 40x50cm.
8. Untar con la crema de relleno, espolvorear las nueces y enrollar por la parte más ancha. Cortar el rollo por la mitad a lo largo, dejando uno de los extremos sin cortar.
9. Cruzar la masa de forma que el corte quede hacia arriba y unir los extremos formando una rosca. Colocar en una bandeja de horno forrada en papel vegetal y hornear a 180°C durante 20 min.
10. Mientras tanto, preparar el glaseado mezclando en un bol la clara de huevo y el azúcar glas.
11. Cuando retirar del horno, pintar con el glaseado, y servir cuando se haya enfriado.

**Sugerencia:** Se puede hacer el doble de cantidades para que salgan 2 Kringles

**Variantes:** Puede cambiar la crema de relleno por otra a su gusto, como por ejemplo: sobrasada con miel, mantequilla de hierbas etc. o añadir pasas o fruta escarchada.

thermomix

Silvia Gómez del Pulgar  
Agente Comercial Thermomix nº 66635  
Tel: 607307775  
silviagomezdelpulgar@gmail.com