

## Hamentashen

(adaptado de [www.finebagels.com](http://www.finebagels.com))

### Ingredientes

#### Masa

440g de harina  
240g de mantequilla fría  
130g de almendra molida  
120g de azúcar glas  
2 huevos batidos  
1 cucharadita de vainilla  
una pizca de sal

#### Relleno

crema de limón  
pasta de semilla de amapola  
mermelada

### Utensilios

una balanza  
un bol grande  
un bol pequeño  
un bol para batir los huevos  
una cuchara de café  
un cuchillo  
una cuchara de madera  
un tenedor  
un rodillo  
un vaso o un molde  
papel de horno  
una bandeja de horno forrado  
con papel de horno  
una parrilla de enfriar

### Paso 1: hacer la masa

- 1 Incorporar la mantequilla a la harina con las yemas de los dedos hasta que la mantequilla desaparezca.
- 2 Añadir la almendra molida y el azúcar glas e incorporarlos con los dedos.
- 3 Mezclar los huevos con la sal y la vainilla. A continuación, añadirlos a la harina.
- 4 Incorporar los huevos a la harina primero con la cuchara de madera y a continuación hacer una masa con las manos.
- 5 Envolver en el papel de horno y enfriar mínimo 2 horas, y máximo 48 horas.

## Paso 2: hacer los hamentashen

1 Precalentar el horno a 170°C (165° si usas ventilador).

2 Como la masa tiene tendencia a romperse, estirar dos veces. Es decir, estirla hasta unos 3 o 4 mm de espesor y a continuación volver a hacer una bola de masa. Volver a estirlo hasta unos 3 o 4 mm de espesor.

3 Usar un vaso o un molde para hacer círculos de masa.

4 Se puede hacer dos formas:

### Forma 1:

- Poner un poquito de relleno en el centro del círculo.
- Doblar los bordes para hacer un triángulo, pero no los bajas de todo.
- Pellizcar las esquinas para hacer una “tacita”. Asegúrate que las “paredes” están algo inclinadas hacia dentro para evitar que se abran en el horno.

### Forma 2:

- Poner un poquito de relleno en el centro del círculo.
- Doblar los bordes para hacer un triángulo de tal manera que tapen el relleno, dejándose ver un poquito en el medio.
- Asegúrate que se mete el tercer borde debajo del primero.

5 Meter los hamentashen en una bandeja de horno y enfriar unos 20 minutos en la nevera, o 10 minutos en el congelador.

6 Hornear unos 15 minutos hasta que se doren.

7 Enfriar en una parilla.