

# El mismo sabor de panadería: la mejor receta para hacer medialunas rellenas con dulce de leche

30/01/2026



Este 30 de enero, se celebra el **Día Mundial del Croissant**. Si bien no es lo mismo que **una medialuna**, muchas personas toman la fecha de excusa para **disfrutar de sabores perfectos**. En este marco, **las medialunas rellenas de dulce de leche** aparecen como una opción ideal para disfrutar de un desayuno o una merienda destacado.

A la hora de hacer esta receta en casa, lo peor que puede pasar al oficiar de repostero en el hogar es que no se consiga la textura ideal. Es importante que la masa sea suave y aireada y, para lograrlo, el **tiempo de reposo** es crucial dado que permite que la levadura fermente y la masa crezca.



Medialunas con dulce de leche Foto: Instagram @medialunasciudaddevita

Otro de los trucos para lograr la medialuna rellena perfecta es **no excederse en la cantidad de dulce de leche**. Si se coloca mucho puede derramarse y arruinar la forma de la medialuna o incluso generar un exceso de humedad en la masa.

Se recomienda colocar una **cantidad moderada** en el centro de cada triángulo de masa y cerrarlo con delicadeza, presionando ligeramente los bordes y sellar bien.

## Los ingredientes necesarios para hacer medialunas rellenas de dulce de leche

- 500 g de harina 0000
- 10 g de sal
- 50 g de azúcar

- 20 g de levadura fresca
- 250 ml de leche tibia
- 2 huevos
- 100 g de manteca
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Dulce de leche



Dulce de leche – recetas

## Cómo hacer medialunas rellenas de dulce de leche

1. En un recipiente grande, disolver la levadura fresca en la leche tibia junto con una cucharadita de azúcar y dejar reposar unos 10 minutos.
2. En otro bowl, mezclar la harina, el azúcar restante y la sal. Formar un hueco en el centro y agregar los huevos, la manteca y la esencia de vainilla.
3. Incorporar la levadura activada a los ingredientes secos y comenzar a amasar hasta que se forme una masa suave y homogénea. Continuar amasando durante unos 10 minutos.
4. Cubrir la masa con un paño limpio y dejar reposar en un lugar cálido durante aproximadamente 1 hora.
5. Una vez que la masa haya reposado, volcarla sobre una superficie ligeramente enharinada. Estirla en forma de rectángulo, con un grosor de unos 2 cm.

6. Cortar triángulos. Colocar una cucharada de dulce de leche en la base de cada triángulo y enrollar desde la base hacia la punta, formando la típica forma de medialuna. Sellar bien los bordes.
7. Colocar las medialunas en una bandeja para horno previamente enharinada o cubierta con papel manteca, dejando espacio entre ellas para que puedan expandirse. Dejar reposar las medialunas durante 15-20 minutos para que fermenten un poco más y hornear durante 15-20 minutos.

Fuente: Canal 26