

PASTAS DE MANTEQUILLA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: ESPERAFANOE



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ponemos la mantequilla en un cazo al fuego, una vez que se haya derretido, subimos el fuego y estaremos atentos para que no se nos queme. Una vez tome un color de avellana oscura, le añadimos, ya fuera del fuego, el azúcar, revolvemos bien y dejamos que se vaya enfriando. En un bol batiremos el huevo y cuando la mezcla mantequilla/azúcar este templada, unos 60/70 grados C. la integraremos en el huevo y seguiremos batiendo. Se añade la harina cernida y la levadura en polvo, se amasa el conjunto. Metemos la masa en una manga pastelera, hay en el mercado unas mangas de plástico de usar y tirar que son bastante prácticas. Marcamos las pastas en una bandeja de horno, previamente aceitada, y en cada pasta ponemos una almendra o una cereza. Ponemos la mantequilla en un cazo al fuego, una vez que se haya derretido, subimos el fuego y estaremos atentos para que no se nos queme. Una vez tome un color de avellana oscura, le añadimos, ya fuera del fuego, el azúcar, revolvemos bien y dejamos que se va

Ingredientes para 6 personas :

- 100 GR. DE MANTEQUILLA
- 100 GR DE AZÚCAR
- 1 HUEVO GRANDE
- 175 GR. DE HARINA
- 1 CUCHARADA DE LEVADURA EN POLVO
- 0 GR. DE ALMENDRA SIN TOSTAR
- CEREZAS DESHIDRATADAS

Preparación:

Paso 1

12 minutos son suficientes en el horno a 180 grados C., claro está, dependiendo del tamaño de las pastas, pero una vez que han tomado color y la almendra ha empezado a tostarse, podemos decir que ya están hechas.