Pastas de Té con Almendras

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

Creador: Diana1979 **Recetizador:** Rosa Alvarez



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Galletas ideales para acompañar un té o café a media tarde.

Ingredientes para 6 personas :

- 300g de Harina
- 130g de Azúcar
- 180g de Mantequilla
- 100g de Almendra molida
- 1 Huevo L
- 1 pizca de Sal
- Para decorar: fideos chocolate, almendra en granillo o fileteada, avellanas, etc

Preparación:

Paso 1

Comenzamos poniendo en un bol los ingredientes secos: el azúcar, la harina, la almendra y la pizca de sal. Mezclamos todos los ingredientes con unas varillas. Después añadimos la mantequilla a temperatura ambiente desmenuzándola con los dedos, después amasamos la mezcla hasta que nos quede una textura suave y hacemos una bola.

Paso 2

Partimos la bola a la mitad y colocamos cada parte entre dos papeles vegetales, después estiramos la masa con ayuda de un rodillo. Yo no suelo estirarlo demasiado porque me gustan gorditas, se suele recomendar con un grosor de medio centímetro. Después colocamos las masas en una bandeja y la introducimos en la nevera durante 30 minutos. Precalentamos el horno a 160ºC.

Paso 3

Por último sacamos la masa, recortamos las galletas y decoramos al gusto. Horneamos unos 20 minutos o hasta que las galletas estén doraditas. Unimos los recortes los amasamos y repetimos la misma operación que

antes, los ponemos entre los papeles, estiramos y lo metemos en la nevera mientras se hace la otra hornada y así sucesivamente, es un poco engorroso, pero queda mejor.