PASTAS DE TE VARIADAS

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

Creador: GEMINIS 55



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Aqui os dejo unas exquisitas pastas de te, para desayuno o merienda. De verdad, hacerlas estan como las compradas.

Ingredientes para 8 personas :

- 150- DE MANTEQUILLA (YO USE LA CENTRAL ASTURIANA,UN RULO DE 250GRMOS.)(*La mantequilla tiene que estar en pomada , yo la*
- 80GRMOS-DE AZUCAR GLASS
- 1-YEMA DE HUEVO
- 200GRMOS.-DE HARINA.
- *40 ml- De leche*
- *Ralladura de limon, o Esencia de vainilla*
- *Una pizca de sal*
- *Guindas rojas, para decorar, granillo de almendra (de mercadona), chocolate de cobertura, etc.*

Preparación:

Paso 1

PREPARACION: *Ponemos la mantequilla, en pomada en un bol. Seguidamente agregamos el azucar glass y la yema de huevo, y batimos bien.(Yo lo hice con unas varillas manuales , al principio cuesta un poco , pero me ayude con una cuchara de madera , y listo). A continuacion, añadimos un pizco de sal, la ralladura de limon, y la leche, y seguimos removiendo un poco. Por ultimo, echamos la harina de golpe , sin tamizar ni nada, y mezclamos, hasta hacer una masa homogenea. Una vez conseguida la masa, la metemos en una manga pastelera con boquilla rizada , del numero 8 , o la que tengais, pero que no sea muy grande , y sobre papel de hornear en una bandeja de horno, vais haciendo figuras , flores, herraduras, bastoncitos , etc. Antes de meterlas en el horno ,le poneis el adorno, cerezas confitadas, guindas rojas, el granillo de almendra, etc. Cuando esten las sacais, las dejais enfriar, y las que no tengan nada les haceis un baño de chocolate y las poneis sobre una rejilla a escurrir el sobrante . Y listas para comer.*