

PASTAS DE TE VARIADAS



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

Creador: GEMINIS 55 **Recetizador:** Ana Maria Mende



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Aquí os dejo unas exquisitas pastas de te, para desayuno o merienda. De verdad, hacerlas están 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 limón, 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 azúcar 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 continuación, añadimos un pizco de sal, la ralladura de limón, y la leche, y seguimos removiendo un poco. Por último, echamos la harina de golpe, sin tamizar ni nada, y mezclamos, hasta hacer una masa homogénea. Una vez conseguida la masa, la metemos en una manga pastelera con boquilla rizada, del número 8, o la que tengáis, 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 estén las sacáis, las dejáis 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.

