

PASTAS DE TE VARIADAS



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

Creador: GEMINIS 55 **Recetizador:** ana pazos ménd



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.

