

# PASTELITOS RELLENOS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** M Ángeles Figu



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

## Descripción:

Un postre facil y muy vistoso.

## Ingredientes para 4 personas :

- 225 g de harina
- 75 gr de mantequilla
- 40 gr azúcar
- 1 huevo
- 1 cucharadita de levadura
- Una pizca de sal
- nata montada
- 4 albaricoques
- almendras filateadas
- 1 clara de huevo
- 1 cucharada de azucar glas
- 60 g de miel

## **Preparación:**

### **Paso 1**

*Tamizar la harina en un bol junto con la levadura y una pizca de sal. Añadir la mentaquilla en trozos y trabajar la mezcla con las yemas de los dedos. Quedara suelta y gruesa. Agregar el azucar y mezclar. Batir el huevo e incorporar a la preparaciòn ; mezclar y amasar hasta lograr una pasta .Formar una ola y reservar 1/2 hora en el frigorifico.*

### **Paso 2**

*Estirar la masa con un rodillo sobre una superficie enharinada dejandola gruesa ( 2 o 3 cm de alto) . Recortar circulos algo mas grandes que los albaricoques . Poner en la bandeja del horno. Pintarlos con una mezcla de clara azucar glas y almendras filateadas y hornearlos 15 m a 200°C . Enfriar en una rejilla.*