

PASTELITOS RELLENOS



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Miguel cantolla



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.