CARAJITOS DEL PROFESOR

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

Creador: GEMINIS 55



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

PASTAS TIPICAS ASTURIANAS DEL CONCEJO DE SALAS (ASTURIAS)

Ingredientes para 8 personas :

- 200 GRMOS. de AVELLANAS
- 110 GRMOS. de AZUCAR GLASS
- 1 CLARA DE HUEVO

Preparación:

Paso 1

PRIMERAMENTE, PRECALENTAMOS EL HORNO A 170º-180º (DEPENDE DE VUESTRO HORNO) A CONTINUACION, MOLEMOS LAS AVELLANAS , SI NOS QUEDASE ALGUN TROCITO MEJOR, Y LAS MEZCLAMOS CON EL AZUCAR GLASS. SEGUIDAMENTE, AÑADIMOS LA CLARA DE HUEVO, ENTERA, SIN BATIR, TAL CUAL, Y REMOVEMOS TODO BIEN, HASTA QUE LA CLARA NOS QUEDE BIEN INTEGRADA. (TIENE QUE QUEDAR UNA MASA, HUMEDA, Y A LA VEZ QUE LA PODAMOS COGER CON LAS MANOS Y MANEJARLA, ES DECIR, AL COGERLA CON UNA CUCHARILLA PEQUEÑA, Y DARLE LA VUELTA , NO SE NOS TIENE QUE CAER LA MASA). LLEGADOS A ESTE PUNTO, Y CONSEGUIDA LA MASA, VAMOS HACIENDO BOLITAS, LAS APLASTAMOS CON LA MANO, UN POCO, Y LAS VAMOS COLOCANDO EN UNA BANDEJA DE HORNO CON PAPEL DE HORNEAR , Y LAS METEMOS EN EL HORNO, PRECALENTADO A 170º-180º , DURANTE 15-20 MINUTOS. CUANDO ESTEN DORADOS, SE SACAN Y SE DEJAN ENFRIAR UN POCO ANTES DE QUITARLOS DE LA BANDEJA .