PASTAS DE MANTEQUILLA Y CHOCOLATE

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

Creador: *Juan Neira Dura*

















Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
GUARDA LA PASTA, UNA VEZ FRIAS EN UNA LATA DE GALLETAS PARA QUE NO SE SEQUEN

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 80 GR de AZUCAR GLAS
- 1 CUCHARADITA de ESENCIA DE VAINILLA
- 120 GR de MANTEQUILLA
- 2 HUEVO
- 1 SAL
- 15 GR de CACAO EN POLVO
- 1 YEMA DE HUEVO
- 200 GR de HARINA
- 40 GR de ALMENDRA MOLIDA

Preparación:

Paso 1

METE LA MANTEQUILLA ABLANDADA CON LOS HUEVOS, AGREGA EL AZUCAR, SAL, LA ALMENDRA, LA VAINILLA Y LA HARINA TARRIZADA. AMASA Y DIVIDELA EN 2 PARTES. AGREGA EL CACAO A UNA DE LAS PARTES Y MEZCLA BIEN

Paso 2

MOLDEA LAS MASAS Y DALE FORMA DE BOLA, POR SEPARADO , ENVUELVELAS EN FILM Y RESERVA EN LA NEVERA 1 HORA

Paso 3

EXTIENDE AMBAS MASAS DANDOLES FORMA DE RECTANGULO, DE 10 MM DE GROSOR, PINCELA UNA CON LA YEMA BATIDA COLOCA ENCIMA LA OTRA, VUELVE A PINCELAR CON LA YEMA Y ENROLLALAS, ENVUELVELAS EN FILM Y DEJA 30 MINUTOS EN LA NEVERA

Paso 4

PRECALIENTA EL HORNO A 180 º RETIRA EL FILM A LOS ROLLITOS Y CORTALOS EN RODAJAS, HORNEALAS DE 12 A 15 MINUTOS Y DEJALOS ENFRIAR