

PASTAS DE TÉ DE MANTEQUILLA



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

Creador: Alegna

✖ Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Ingredientes para 6 personas :

- - 200g de mantequilla
- - 200 g de azúcar glas
- - 4 yemas de huevo
- - 350 g de harina
- - Una cucharada de levadura
- - Una cucharada de canela en polvo
- - 30 g de pistachos
- - 15 cerezas en almíbar

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180 grados y poner la mantequilla a temperatura ambiente. En un cuenco amplio, poner la mantequilla a punto de pomada y mezclar con el azúcar glas, incorporar después las yemas y remover con una cuchara de palo hasta que la mezcla este espumosa. Unir la harina y la levadura en un bol y tamizar la mezcla, incorporar poco a poco y sin dejar de remover, sobre la mezcla de mantequilla que está en el cuenco. Añadir finalmente la canela y remover hasta que todos los ingredientes estén bien ligados. Rellenar una manga pastelera de boquilla rizada con esta pasta y dejar reposar en el frigorífico durante 20 minutos. Forrar una placa de horno con papel sulfurizado y formar galletas sobre ella presionando la manga, decorar con los pistachos picados y las cerezas en almíbar. Hornear durante 10 minutos y dejar enfriar sobre una rejilla.