

**Creador:** GEMINIS 55 **Recetizador:** tifa sugar



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

## Descripción:

Ricas pastas, para acompañar, un café, chocolate, etc., y degustar en cualquier momento del día, desayuno, merienda, etc.

## Ingredientes para 10 personas :

- 500 grmos de Harina
- 150 grmos. de Azúcar glass
- 2 Yemas y 1 entero de Huevos
- 6 grmos de Levadura
- 10 ml de vainilla líquida
- 30 ml de Miel
- 300 grmos. de Mantequilla en pomada

## Preparación:

### Paso 1

Primeramente en un bol, batimos con las varillas eléctricas, la mantequilla en pomada, con el azúcar glass durante 1 minuto, más o menos, hasta que nos quede una masa cremosa. A continuación añadimos la vainilla líquida, y la miel, y seguimos batiendo

### Paso 2

Seguidamente, cuando estén integradas, añadimos el huevo entero, hasta que esté bien integrado, y añadimos

entonces, primero una yema , y a continuacion la otra, no metemos esta hasta que la primera no este bien integrada en la masa

### **Paso 3**

Seguidamente mezclamos la levadura con la harina , tamizamos las dos, y las vamos añadiendo , por tandas , a la masa , hasta acabar con toda la harina

### **Paso 4**

Con la masa obtenida, la tapamos , y la llevamos a la nevera entre media hora y una hora. Pasado el tiempo, la sacamos , precalentamos el horno a 170 ° C, espolvoreamos la mesa con un poco de harina , y o bien estiramos con el rodillo , dejando un grosor de medio cmt. , o bien , vamos cogiendo porciones de masa, aplastamos un poco en la mesa de trabajo, y con un cortapastas redondo , de unos 5 cmtos. de diametro, y otro de forma de corazon, ( estos son los que yo use) , vamos haciendo nuestras pastas.

### **Paso 5**

Las vamos colocando sobre papel de horno, en una bandeja, y las metemos entre 15- 20 minutos, esto como siempre depende de cada horno.(Yo en el mio, las he tenido a 170 °C , unos 10 - 12 minutos , y luego baje a 160 ° , y las tuve casi 15 ) Tienen que estar doraditas por los bordes , no muy tostadas. Cuando esten las sacais, y las dejais, asi tal cual, o como yo hice , podeis decorarlas con chocolate negro fundido, chocolate blanco fundido , coco rallado, y crocanti de almendra .