PASTAS LINZER

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

Creador: Monónimo

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Se las puede añadir hilos de algún sirope para decorar y añadir un toque de sabor.

Descripción:

Finas pastas realizadas con la típica masa Linzer

Ingredientes para 10 personas :

- 250 gr de harina, quizá requiera algo mas
- 8 gr de levadura química
- 10 gr de cacao en polvo
- 1 pellizco de canela
- 125 gr de azúcar
- 125 gr de mantequilla del tiempo
- 65 gr de fruto seco fileteado
- 2 huevos
- ralladura de limón o 4 gotas de esencia de vainilla
- cualquier mermelada para la decoración
- azúcar glas para la decoración
- sirope de fresa para la decoración

Preparación:

Paso 1

En un bol grande tamizamos la harina, el cacao, la canela y la levadura química. Añadimos la mantequilla troceada, el azúcar y el fruto seco elegido fileteado. Mezclamos con los dedos amalgamando bien la mantequilla entre los ingredientes deshaciéndola con las yemas de los dedos hasta que obtenemos una masa arenosa, no nos debe quedar ningún trocito de mantequilla sin deshacer. Añadimos los huevos y la ralladura de limón o la esencia de vainilla, lo que prefiráis. Mezclamos bien con una espátula. Envolvemos en papel film y dejamos reposar en la nevera por dos horas.

Paso 2

Sacamos de la nevera, estará dura. La desenvolvemos, enharinamos la mesa de trabajo y como queda una masa un tanto pringosa, envolvemos el rodillo con papel transparente para poderla trabajar. Si os ha quedado excesivamente pringosa amasarla con poca harina tantas veces como sea necesario hasta que notéis que se puede trabajar con ella. Se estira bien y se corta con el molde de la forma que queráis. Podéis hacerla un corte central para rellenarlo con mermelada o poner un poquito de mermelada sobre la pasta tal cual.

Paso 3

Con los dedos enharinados para que no se nos pegue quitamos la masa sobrante tirando con cuidado hacia arriba y nos quedarán todas las pastas sobre la mesa. Las vamos disponiendo en la bandeja del horno con papel de hornear o papel sulfurizado. Si tenéis ventilador en el horno podréis hornear dos bandejas a la vez. Precalentamos el horno y las cocemos en las posiciones intermedias a 180º unos 10 minutos. Cuando veáis que los bordes comienzan a tostar estarán listas. Las dejamos enfriar, espolvoreamos el azúcar glas y las decoramos con mermelada y sirope si queremos o las dejamos solo con el azúcar glas. Buenísimas de un día para otro.