

Pastas de almendra

Descripción

Esta receta la encontré en internet. Y la verdad es que las pastas están en su justo punto de todo: azucar, sal! Son una buena solución para acompañar a un té o un café. Y cómo no, a una sobremesa.



Ingredientes: (Según el tamaño, salen unas 19 unidades. Si queréis más, hacedlas pequeñas.)

- * 100 gr de harina de repostería.
- * 25 gr de Maicena.
- * 50 gr de azúcar moreno.
- * 25 gr de almendra molida. Yo la he comprado cruda y entera y la he molido con el accesorio para estos menesteres de la batidora.
- * 75 gr de mantequilla, a temperatura ambiente.
- * 1 pizca de sal.
- * 1 huevo pequeño.
- * 1/4 de cucharada de postre de vainilla en polvo. También vale aroma de vainilla.

Para decorar:

- * 1 clara de huevo.
- * Almendra laminada.

Preparación:

En un bol ponemos la mantequilla, añadimos el azúcar moreno mientras la batimos con una varilla.



Agregamos el huevo y la vainilla sin dejar de batir.



A continuación añadimos la sal, la harina, la Maicena y la almendra molida. Seguimos amasando con la mano.

Formamos una bola muy aplastada, la envolvemos en plástico transparente y la dejamos reposar una hora en la nevera.



Ponemos la masa entre dos trozos de plástico de cocina transparente y amasamos con el rodillo, formando una lámina de 1/2 cm de grosor.

Cubrimos una bandeja de horno con papel de hornear, escogemos el molde para cortar la pasta y vamos colocando las galletas sobre la bandeja forrada. Hacemos lo mismo con la masa que nos va

sobrando, las veces que haga falta. Yo no he usado molde, las he hecho de formas irregulares y con la mano.



Batimos la clara del huevo, con una brocha pintamos nuestras galletas y ponemos láminas de almendras en cada de ellas.





A lo
mejor y



dependiendo del tamaño, salen dos hornadas.

Metemos las bandejas en el frigorífico unos 10 minutos. Precalentamos el horno, calor arriba y abajo, a 180°C.

Transcurrido este tiempo las metemos en el horno y las horneamos durante 15 minutos, hasta que se vean doradas pero todavía un poco blandas, porque así cuando se enfrían cogen un punto muy rico. Las dejamos enfriar sobre una rejilla.



Consejo: Para conservar nuestras pastas en una lata metálica, perfectas.

Categoría

1. Galletas
2. Postres

Fecha de creación

junio 12, 2015

Autor

admin