

Pastas de avellana y chocolate

Descripción

Esta receta la encontré trasteando en internet. Hace tiempo que hice estas galletas y ahora he rescatado la receta para que podáis disfrutar haciéndolas y sobre todo comiéndolas.



Ingredientes: (Dependiendo del tamaño, entre 25 y 35 unidades).

- * 100 gr de avellanas crudas.
- * 200 gr de harina de repostería.
- * 100 gr de azúcar glas.
- * 150 gr de mantequilla a temperatura ambiente.
- * 60 gr de perlas o pepitas de chocolate.
- * 1 cucharadita de postre de agua de azahar (opcional).

Para la decoración:

- * 60 gr de avellanas crudas.
- * 1 huevo para pintar.

Preparación:

Trituramos las avellanas para la decoración (con un aparato para esos menesteres), de forma que no queden demasiado finas, pues al hornearse quedan crujientes. Reservamos.
Trituramos también el resto de las avellanas, esta vez finamente y reservamos.





Avellanas para la masa.



Avellanas para la decoraci3n.

En un bol ponemos la harina, el az3car las avellanas trituradas finas, envolvemos todo y a3adimos la mantequilla blanda. Con las manos vamos mezclando todo hasta que quede una masa homog3nea.



Echamos las pepitas de chocolate y las repartimos bien por la masa.

Formamos una bola un poco aplastada con la masa, le envolvemos en film transparente y la metemos en el frigor3fico durante una hora.



Transcurrido este tiempo, sacamos y estiramos la masa con un rodillo. Le pod3is dar las formas que quer3is a las galletas o bien cortar rect3ngulos o cuadrados con un cuchillo. La masa tiende a cuartearse por la esquinas, por lo que hay que juntarla como si fuera plastilina. El grosor ser3 como m3ximo de 1 cent3metro.



Si el congelador de nuestro frigo es grande, ponemos las pastas en la bandeja de horno, cubierta de papel de horno, y si no cabe la bandeja las pondremos en platos y las metemos en el congelador durante 5 minutos.

Precalentamos el horno a 180°C calor arriba y abajo.

Sacamos, si están en platos las pasamos a la bandeja de horno cubierta de papel de horno, las pintamos con el huevo batido y espolvoreamos por encima las avellanas para la decoración.

Metemos nuestra pastas en el horno a 180°C calor arriba y abajo durante 15 minutos o hasta que estén doradas.
Cuando estén hechas las ponemos a enfriar sobre una rejilla.

Este será el aspecto de nuestras pastas una vez horneadas. No digáis que no se ven apetitosas.



Consejo: La masa se puede hacer la noche anterior, envolvemos la masa en film y la metemos en el frigorífico. Si lo hacemos así, sacamos la masa del frigo 1 hora antes de hacer las pastas e incorporaremos las perlas de chocolate cuando vayamos a hacer las galletas.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

marzo 20, 2015

Autor

admin