

Pastas de colores

Descripción

Esta receta es de Eva Arguiñano. La he escogido porque me parecen fáciles de hacer y ricas, que al fin y al cabo es lo que importa. Son ideales para el café de sobremesa, para el recreo, para la merienda, para un tentempié.

Como se acerca el día de San Valentín, he hecho algunas galletas con forma de corazón, con un molde de esa forma.



Ingredientes: Dependiendo del tamaño, salen 46 unidades.

- * 500 gr de harina.
- * 250 gr de azúcar glas.
- * 250 gr de mantequilla.
- * 2 huevos.
- * 1 cucharada sopera de cacao en polvo.

* Harina para amasar.

Preparación:

Sacamos la mantequilla del frigorífico 2 horas antes de usarla y reservamos. Tamizamos (pasamos por un colador) el azúcar glas y reservamos.

Colocamos la mantequilla en un bol, la removemos con un tenedor hasta que quede cremosa y agregamos el azúcar glas, mezclamos.



Cascamos los huevos y los añadimos uno a uno sin dejar de remover. Incorporamos la harina y ligamos bien los ingredientes.





Envolvemos la masa en plástico transparente, haciendo como un chorizo, sellamos las esquinas y dejamos enfriar en el frigorífico durante 24 horas.

Pasado el tiempo, retiramos el plástico, cortamos la masa en tres partes y añadimos cacao a una de ellas. Amasamos hasta que la masa quede oscura.



Ahora juega con la imaginación para hacer galletas con dibujos distintos usando los dos colores. Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

Para hacer las galletas redondas blancas en el centro: Hacemos un churro con parte de la masa blanca. Enharinamos un poco la mesa de trabajo y con un rodillo amasamos y estiramos la masa de color y envuelvo con ella el churro blanco, cortamos en rodajas y aplastamos para darles forma.

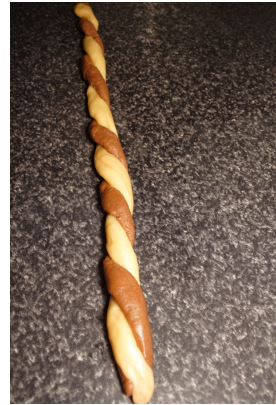




Para hacer la forma de tronco: Hacemos un churro con la masa de cacao restante y otro churro con la masa blanca, juntamos los dos churros enroll ndolos a modo de tirabuzón. Aplastamos un poco con los dedos y cortamos las dos masas del tamaño deseado.

En fin, usando nuestra imaginación podemos hacer dibujos distintos en nuestras galletas.

Una vez hechas las galletas de colores, forramos una bandeja de horno con papel de horno, las colocamos encima y las horneamos, 180 C, calor arriba y abajo durante 20 minutos, dependiendo del grosor de las galletas. A mi me han salido dos bandejas completas y otra a medias. He horneado cada bandeja sola.



Consejo: Los ingredientes básicos de las pastas de t  son siempre tres; mantequilla, azúcar y harina. Y su elaboración como pod is ver es muy sencilla. El mayor de sus secretos es la calidad de la mantequilla. Si os parece que son muchas galletas para una vez, hacéis una bola con la masa que os sobra, la envolv is en plástico transparente y la met is en el congelador. Cuando las quer is repetir, solo tenéis que sacar la masa del congelador dos días antes de hacerlas y dejarla en el frigo que se descongele.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

febrero 13, 2015

Autor

admin