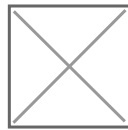


Sobaos pasiegos

Descripción

Esta receta se divide en dos partes, una la preparación del **sobao** y dos la de los **moldes**. Aunque si no queráis tanta complicación, se puede hacer un sobao grande, como si se tratase de un bizcocho. Yo lo he hecho y la verdad creo que se seca menos que los pequeños. Antes de empezar con los sobaos, es mejor preparar los moldes.



Ingredientes: (Salen 14 unidades con los moldes correspondientes.)

- * 190 gr. De mantequilla.
- * 250 gr de harina.
- * 200 gr de azúcar.
- * 10 gr de levadura en polvo.
- * 1 cucharada de anís.
- * 1 cucharadita de café de agua de azahar (esto es opcional, le da muy buen gusto)
- * Ralladura de un limón.
- * 3 huevos.
- * Una pizca de sal.



Preparación:

Precalentar el horno mientras hacemos la receta a 180°. Batir los huevos en un bol, añadir la mantequilla a punto pomada, el anís, el agua de azahar, la ralladura del limón, el azúcar y la pizca de sal. Batir bien.

Cuando esté bien batido añadir la harina junto con la levadura poco a poco. Seguir removiendo, de forma que quede una masa homogénea y sin grumos, aunque espesa.

Echar la masa sobre los moldes, como la masa queda bastante espesa, costará ponerla en los moldes. Llenarlos solo hasta la mitad.

Introducir la bandeja de horno con los pasiegos en el horno (en la parte media) precalentado a 180° durante 15 minutos.

Molde para el sobao:



Paso 1: Corta un trozo de papel de hornear de 12x14 cm. Dibuja la plantilla en el papel de hornear con las medidas indicadas.

Paso 2: Dobla el papel por las líneas azules, llevando los laterales más largos hacia el centro.

Paso 3: Una vez doblado el papel por las líneas azules, dobla por las líneas verdes hacia afuera.

Paso 4: Manteniendo las dobladuras anteriores, dobla el papel por las líneas rojas, llevando los laterales más cortos hacia el centro.

Paso 5: Desdobra ligeramente el papel (deben quedar las marcas de lo doblado anteriormente). Dobla el papel por las líneas naranjas, de manera que quede una pestaña hacia afuera en las cuatro esquinas.

Paso 6: Dobla las pestañas de las esquinas hacia el lateral más largo, por la parte exterior.

Paso 7: Dobla el lateral más largo hacia afuera (por la línea verde), de forma que quede por encima de las pestañas.

¡!!! Y listos para rellenar los moldes !!!!!



Categoría

1. Huevos
2. Postres

Fecha de creación

julio 24, 2014

Autor

admin