

POSTRES

Endulza tu paladar

Pastelitos de miel y almendra

Ingredientes: 25 piezas. 250 gr de miel suave, 150 gr de azúcar, 80 gr de mantequilla, 450 gr de harina de repostería, 1 cucharadita de levadura química (impulsor), 1 cucharadita de jengibre, 1 cucharadita de canela, 1/2 cucharadita de clavo, 1/4 cucharadita de nuez moscada, 1 pizca de sal, 2 huevos L, 100 gr de cerezas confitadas, 100 gr de almendras crudas peladas.

Elaboración: Precalentar el horno a 180°C y engrasar o cubrir de papel sulfurizado una bandeja rectangular, de unos 35-40 cm de largo. Colocar la miel, la mantequilla y el azúcar en un cazo. Calentar a fuego suave, removiendo constantemente, procurando que nunca llegue a hervir, hasta que el azúcar se disuelva. Dejar enfriar un poco. En un recipiente mediano, mezclar la harina con la levadura química, las especias y la pizca de sal. Añadir los huevos a la mezcla de miel y batir ligeramente. Incorporar esta preparación a los ingredientes secos, trabajando bien todo hasta conseguir una masa lisa y homogénea. Verter sobre la bandeja preparada y extender con ayuda de una espátula humedecida, dejando la superficie lisa y nivelada. Distribuir las guindas y las almendras formando una decoración bonita que permita cortar porciones iguales posteriormente, por ejemplo una flor, una ginda y cuatro almendras. Hornear durante unos 35 minutos. Dejar enfriar y cortar en pastelitos cuadrados.

Tarta de piñones

Ingredientes: 100 gr. de azúcar glas, 100 gr. de mantequilla, 100 gr. de almendra en polvo, 2 huevos, 2 cucharadas de ron y 50 gr. de piñones. La elaboración de esta tarta es bien sencilla. Con la ayuda de una varilla, mezcla el azúcar glas, la mantequilla y el polvo de almendras. Una vez tengas bien incorporados los ingredientes anteriores, añade los dos huevos y continúa batiendo hasta lograr una masa fina y homogénea. Agrega ahora las dos cucharadas de ron y remueve. Vierte ahora la masa obtenida en una tartera engrasada con mantequilla. Para finalizar, esparce los piñones sobre la superficie de la masa y hornea durante 30 minutos a 180°C.

Transcurrido el tiempo, y una vez se haya templado la tarta, desmolda y sirve.

La Hierbas

·● A granel ●·

- FRUTOS SECOS ·
- ESPECIAS ·
- HIERBAS ·
- PIMENTONES ·
- PRODUCTOS TÍPICOS ·



RÚA DA CRUZ, 11
Tlf: 982 10 01 77 - 659 52 77 75
lahierbasagranel@hotmail.com
Siguenos en facebook