

POSTRES

PASTELITOS DE HOJARASCA Y MANJAR



Ingredientes:

- 200 gr de crema
- 1/2 naranja
- 165 g de harina sin polvos de hornear
- Manjar

Preparación

- Poner en un bowl 200 grs de crema + la ralladura de 1/2 naranja (sin nada de lo blanco) +165 g de harina sin polvos de hornear. Unir todo con las manos, sin amasar.
- Si sientes que está muy seca y se “desmigaja” agrega de a una en una, una o dos cucharadas de agua o jugo de naranja. Hacer una bola y dejar reposar 15 minutos.
- Uslerrear hasta que quede lo más delgada que puedas y corta un rectángulo o cuadrado. la cantidad de masas dependerá del grosor y el tamaño.
- Poner las masas en una placa de horno con papel encerado. Pinchar por todos lados (así no se hacen globos). Y poner sobre la masa un peso, yo le puse un silpat, pero puede ser una placa de horno o lo que tengas, con este peso la masa quedará muy pareja y no se doblarán las puntas.
- Meter al horno precalentado a 200 grados por 8 a 15 min o hasta que esté seco al tacto y empiece a dorarse. El tiempo depende del grosor que dejes la masa.
- Sacar del horno y reservar. Puedes guardarlas por un par de días en una caja o bolsa hermética.
- En un molde del tamaño de las masas poner plástico y armar intercalando por capas, las masas y el manjar (¡la cantidad de mandar la decides tú! Pero es importante ser géneros).



- Forrar con el plástico y presionar con las manos para compactar todo. Refrigerar por 4 a 5 horas.
- Cortar en cuadraditos pequeños (o del tamaño que quieras).

