POSTRES

PASTELES DE HOJARASCA

Valen Mac Auliffe

Ingredientes

- 140 g de mantequilla muy fría, cortada en cubos
- 2 tazas de harina
- 1/2 paquete de queso crema
- 1 huevo
- Manjar, cantidad necesaria
- Film plástico, para forrar el molde

Preparación

- Pon en un bowl la mantequilla fría, la harina, el queso crema y el huevo.
- Une los ingredientes con las manos. Al principio la mezcla se verá seca y arenosa, pero continúa hasta que se forme una masa suave.
- Envuelve la masa en film plástico y refrigera durante 30 minutos.
- Retira la masa del refrigerador y corta porciones pequeñas. Uslerea cada una lo más delgada posible, sin preocuparte por la forma.
- Distribuye las láminas en una bandeja con papel de horno, procurando que tengan un grosor parecido. Hornea a 180 °C durante 8 a 10 minutos, hasta que se doren. Vigílalas porque se cocinan rápido.
- Forra un molde cuadrado con film plástico y cubre el fondo con trozos de hojarasca horneada, rompiéndolos si hace falta.



- Extiende una capa de manjar tibio sobre la hojarasca. Continúa alternando capas de hojarasca y manjar hasta alcanzar la altura deseada, terminando con hojarasca.

- Cubre con film plástico, aplasta suavemente y refrigera al menos 1 a 2 horas. Desmolda y corta en cuadrados.

