



PASTAS DE TÉ DANESAS

Ingredientes (para 20 unidades):

- 125 g harina de trigo
 - 100 g mantequilla pomada
 - 50 g azúcar glas
 - 25 g huevo (= ½ huevo)
 - 15 g maicena
 - 10 g leche en polvo
 - aroma de vainilla (al gusto)
 - c.s. mermelada de fresa/frambuesa (c.s. = cantidad suficiente)
 - c.s. mermelada de albaricoque/melocotón
-

Elaboración:

1. Batir la mantequilla pomada con varillas (eléctricas o manuales).
2. Incorporar el azúcar glas y batir nuevamente hasta conseguir una crema.
3. Añadir el aroma de vainilla al gusto y mezclar.
4. Agregar el huevo y batir nuevamente hasta que esté completamente integrado.
5. Es el turno de los ingredientes secos. Mezclar la harina tamizada, la maicena y la leche en polvo y añadir en 2 veces a nuestra masa.
6. Batir nuevamente con las varillas y acabar con una espátula hasta conseguir una masa uniforme y bastante firme.
7. Utilizar inmediatamente para que no se endurezca.
8. Meter la masa en una manga pastelera con boquilla estrellada.



9. Escudillar las pastas en un papel de horno o tapete de silicona presionando con la manga vertical y dejando de apretar al alcanzar el tamaño deseado.
10. Separar las pastas porque crecerán en el horno.
11. Con el dorso de una cucharita untado en harina hacer una cavidad en el centro de cada pasta.
12. Calentar ligeramente la mermelada en el microondas para obtener una textura más fluida.
13. Rellenar el centro de cada pasta con la mermelada de nuestra elección.
14. Hornear a 180°C en horno precalentado, con calor arriba y abajo durante 10 minutos o hasta que empiecen a dorarse ligeramente por los bordes.
15. Sacar del horno, retirar de la bandeja tras 5 minutos y dejar enfriar antes de comer
16. Se conservan varios días en un recipiente metálico hermético, pero ¿quién querría conservarlas varios días?.