

taller de pastas navideñas alemanas



navidad 2017

Ausstecherle - pastas de té navideñas



aprox. 90 uds

ingredientes

500 g	harina
2	Huevos (+ 1 huevo para pintar)
200 g	azúcar
2 sobres	azúcar de vainilla
300 g	mantequilla

elaboración

- 1.- Amontonar la harina, el azúcar y el azúcar de vainilla. Partir en trocitos la mantequilla y distribuirlos encima del montón. Hacer un hueco y poner los huevos. Amasar, envolver en film y guardar en la nevera al menos 1 hora.
- 2.- Calentar el horno a 180°C y colocar el papel de horno en la bandeja.
- 3.- Estirar la masa sobre la mesa enharinada (o entre dos hojas de film), formando una capa de aprox. 3 cm. Recortar las pastas con cortapastas y colocarlas sobre la bandeja de horno.
- 4.- Mezclar la yema con $\frac{1}{2}$ taza de leche. Pintar las pastas con la mezcla. Hornearlas (en el centro del horno) durante 10-15 min.

Kokosmakronen - almendrados de coco



aprox. 60 uds

ingredientes:

400 g azúcar
1 sobre de azúcar de vainilla
200 g coco rallado
5 claras de huevo

elaboración:

- 1.- Calentar el horno a 170°C y colocar el papel de horno en la bandeja.
- 2.- Batir los huevos y el azúcar durante aprox. 10 min hasta que se haya formado una crema espesa, clara y espumosa.
- 3.- Añadir el coco poquito a poco hasta formar una masa no demasiado líquida...Con la ayuda de 2 cucharillas hacer montoncitos y colocarlos en la bandeja.
- 4.- Hornear los coquitos durante 15-20 min y dejar enfriar.

Vanillekipferl - medias lunas de vainilla



aprox.140 uds

ingredientes:

125 g	almendras molidas
350 g	harina
100 g	azúcar glas
1	pizca de sal
1	huevo
250 g	mantequilla
150 g	azúcar glas
2 sobres	azúcar de vainilla

elaboración:

- 1.- Amontonar la harina, el azúcar, el azúcar de vainilla, la almendra molida y la sal.
- 2.- Trocear la mantequilla y distribuirla por encima del montón. Hacer un hueco en el montón y colocar el huevo. Amasar todo hasta lograr una masa lisa, taparla y guardarla en la nevera mín. 1 hora.
- 3.- Calentar el horno a 180°C y colocar el papel de horno en la bandeja.
- 4.- Formar con la masa cilindros delgados y dividirlos en trocitos. Doblarlos en forma de media luna o cuernecillos y colocarlos en la bandeja.
- 5.- Hornear las medias lunas durante 15 min, hasta que se doren un-poquito-nada-más. Todavía calientes, rebozarlas en azúcar glas mezclado con azúcar de vainilla.

Engelsaugen - gotas de mermelada



aprox. 85 uds

ingredientes:

1 vaina	vainilla
200 g	mantequilla
100 g	azúcar
2	yemas
1	pizca de sal
300 g	harina
100 g	avellanas molidas
100 g	azúcar glas
	Mermelada o jalea roja

elaboración:

- 1.- Batir la mantequilla con el azúcar, la vainilla, las yemas y la sal. Tamizar la harina por encima, distribuir las avellanas molidas y amasar hasta formar una masa lisa. Envolver en film y guardar en la nevera al menos 2 horas.
- 2.- Calentar el horno a 180°C y colocar el papel de horno en la bandeja.
- 3.- Hacer un rulo con la masa y cortar trocitos iguales, y formar bolitas. Aplastarlas un poco y hacer un agujero con una cuchara de cocina. Colocar sobre la bandeja de horno y hornear durante 12-15 min.
- 4.- Enfriar, espolvorear con azúcar glas. Calentar la mermelada, remover y rellenar el hueco de las pastas. Dejar secar 1-2 días.