



¿Me acompañas?

PASTAS DE TÉ, TREMENDAS

- Ingredientes

- . 275 gr. de harina.
- . 190 gr. de mantequilla
- . 90 gr. de azúcar glas
- . 100 gr. (más o menos) de azúcar
- . 1 yema de huevo
- . Las semillas de una vaina de vainilla (opcional)

Elaboración

1.- Nervios es la palabra porque me apetece mucho sorprender a mi madre y porque ya es un sentimiento inherente a mí cada vez que me meto en la cocina y pienso en vosotros. Vamos allá. Lo primero que debemos hacer es poner en un bol la mantequilla en pomada con el azúcar glas. Es importante que la mantequilla esté en pomada para poder mezclarla con el azúcar glas sin problema. Así, con una espátula batimos estos dos ingredientes e incorporamos la yema de huevo y las semillas de vainilla.

2.- Cuando hallamos conseguidos que estos primeros ingredientes estén bien unidos, le añadimos la harina previamente tamizada y continuaremos removiendo dentro del bol hasta que logremos tener una masa homogénea.

- 3.- Ahora, con nuestra masa bien lisa, hacemos una bola y la partimos en dos mitades.
- 4.- Lo que debemos hacer en este momento, con cada una de las mitades por separado, es formar un cilindro del tamaño aproximado de la foto.
- 5.- Una vez hechos ambos, los envolvemos en papel film y los metemos en la nevera por espacio de dos horas.
- 6.- Pasado el tiempo, precalentamos el horno a 180° y ponemos los 100 gr. de azúcar normal sobre la mesa de trabajo. A continuación, situamos los cilindros recién sacados del frigorífico sobre la base de azúcar y los hacemos rodar para que se impregne la masa de azúcar.
- 7.- Una vez hecho este importante paso, vamos cortando el cilindro en porciones de 1 cm y las colocamos en una bandeja de horno.
- 8.- Metemos la bandeja en el horno 12-15 minutos (cada horno es un mundo) y cuando estén listas, las dejamos enfriar en una rejilla.
- 9.- Ahora, permitiremos que las albóndigas se cuezan con su salsa durante unos 15 minutos y tendremos un plato riquísimo que podremos combinar con el acompañamiento que más os guste. Yo elegí un sencillo y rico arroz blanco que al unirlo con la salsa estaba buenísimo.

Dificultad

Es cierto, ya sabéis que jamás os miento, son más complicadas que las primeras galletas de mantequilla de nuestro recetario, pero creerme que merece mucho la pena hacer el esfuerzo. He llamado a esta receta Pastas de té porque realmente son exquisitas, especiales y muy adecuadas para acompañar a un buen té, café o chocolate en vuestras meriendas. Contar que os llevará tiempo, sobre todo por las dos horas que la masa tiene que estar en la nevera.

El resultado

Sí, sorprendí a mi madre y ése para mí es el mejor premio. Según su delicado y experto paladar, me salieron de cine y, después de sonrojarme, le di un

abrazo enorme en agradecimiento a su dedicación conmigo en la cocina. Poco a poco lo vamos consiguiendo, nos estamos convirtiendo en unos verdaderos foodies in love.

¿Os gusta trabajar con masas? A mí me está encantando y cada una de ellas me descubre algo nuevo y diferente. Me gustaron tanto estas pastas que con ellas hice un regalo muy bello para alguien muy especial. Hoy mi despedida es un poco más larga. De paseo por mi cocina regresará el próximo jueves 25 de abril con nuevas recomendaciones y recetas hechas con todo mi amor del bueno, del nuestro. Os deseo que paséis unos días muy buenos de descanso en Semana Santa y que viváis intensamente. **¿Me acompañas?**