

DELICIAS DE NAVIDAD

INGREDIENTES:

300 g de mantequilla.
250 g de azúcar en polvo.
125 g de fécula.
1 ½ taza de leche.
Una pizca de sal.
La corteza de un limón rallado.
500 g de harina.
100 g de baño de chocolate graso.
Mantequilla o margarina para la bandeja del horno.

ELABORACIÓN:

Untar con mantequilla o margarina una o dos bandejas de horno. Batir la mantequilla con la fécula y el azúcar en polvo hasta conseguir una masa suave, pero no espumosa.

Añadir una taza de leche. Agregar lentamente la sal, la corteza del limón y la harina tamizada, luego amasar. Añadir la media taza de leche sólo si la masa está demasiado espesa para la manga pastelera. Calentar el horno a 190 °C.

Introducir la masa en la manga pastelera con una boquilla estrellada y formar eses y aros sobre la bandeja del horno. Cocer las pastas a altura media durante 10 minutos, hasta que adquieran un tono amarillo claro.

Derretir el baño de chocolate graso al baño maría e introducir en él la tercera parte de cada pasta ya fría. Dejar secar bien.

