



Atelier de Cocina

PASTAS DE MANGA RIZADA

Ingredientes:

600 grs. mantequilla
400 grs. azúcar lustre
400 grs. (+/- 8 unidades) huevos
1000 grs. harina floja

Elaboración:

Poner la mantequilla con el azúcar lustre en la mesa y trabajarla con las manos mezclando y ablandando el conjunto.

Una vez ablandado poner en un perol de medio punto y con la varilla batir para que esponje.

Añadir los huevos de dos en dos. Mezclar. Incorporar los siguientes cuando esté bien mezclado.

Si la mezcla endureciera o se cortar, calentar el perol ligeramente.

Una vez estén incorporados todos los huevos, añadir la harina previamente tamizada.

Mezclar la harina con la mano.

Llenar una manga con boquilla rizada y escudillar distintas formas.

Cocer en horno fuerte moderado, aproximadamente a 200 ° C, según horno, y cocer con más techo que suelo.