

TUILES CORAL

INGREDIENTES:

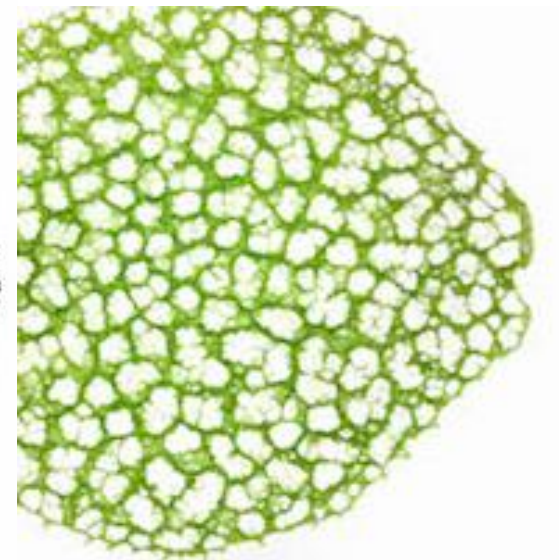
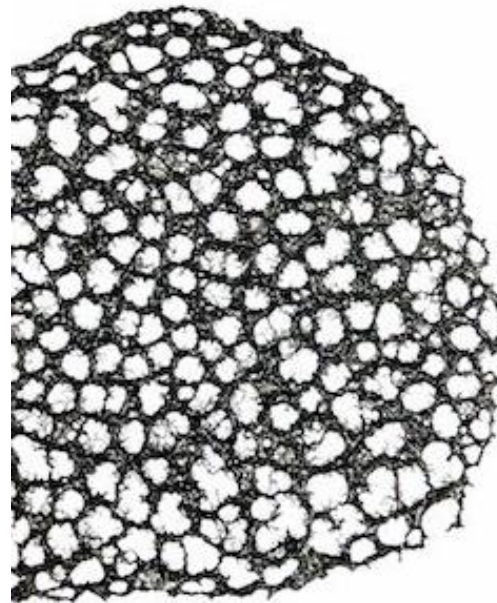
10 g Harina de todo uso

55 g Agua

60 g Aceite de Girasol

Una pizca de sal

Colorante alimentario (si desea colorear las tejas)



ELABORACIÓN:

En el recipiente de la batidora de mano (turmix), poner todos los ingredientes, menos el colorante. Procesar la mezcla, con el batidor, hasta obtener una textura homogénea.

Dividir la mezcla en boles pequeños.

Añadir en cada bol el colorante alimentario deseado.

Mezclar muy bien, hasta obtener un color homogéneo.

Precalentar una sartén con recubrimiento antiadherente. Es importante, utilizar una sartén en buenas condiciones, que no esté rallada, o tenga el revestimiento dañado.

Poner una cucharada de la mezcla en la sartén caliente. Con el calor, se expande ligeramente, y comienza a hervir. Después, bajar un poco el fuego. Dejar que se sequen ligeramente, las tuiles coral, están listas, cuando dejan de hervir, y ya no hay burbujas.

Retirar delicadamente las Tuiles, con una paleta, y colocarlas sobre un papel absorbente.

Dejar enfriar totalmente, para poder manipularlas.

Nota: Se pueden realizar las tejas de encaje, del color que desee. También se puede preparar unas tejas, de vainilla, agregando un poco de Pasta de vainilla Bourbon. De esta manera, quedarán caramelizadas.