

	INGREDIENTES:	ELABORACIÓN:
TEJAS 1	307 g azúcar lustre 230 g huevo 153 g harina floja 307 g granillo de almendra 3 g sal c/s aroma al gusto (piel de cítricos, vainilla, etc)	Batir el huevo con el azúcar y la sal pero sin espumar. Añadir los secos tamizados. Remover las paredes del bol para su correcta incorporación. Agregar el granillo de almendra crudo. Verter la mezcla en una manga con boquilla lisa y dejar reposar 20 minutos a temperatura ambiente. En una bandeja de horno escudillar una pequeña montaña de mezcla y dar forma circular. Hornear a 180 °C de 3 - 5 minutos. Dar forma en tejera o rodillo. Nota: si se desea perfeccionar su forma redonda hacerlo con la ayuda de un cortante cuando las piezas aún estén calientes.
TEJAS 2	500 g granillo de almendra 500 g de azúcar en grano 100 g de harina floja 1 g de sal Una pizca de vainilla 7 huevos	En un medio punto, se mezclan suavemente, con la espátula, todos los ingredientes hasta conseguir una pasta suave y algo líquida. Con manga y boquilla lisa del número 14, se escudillan puntos del tamaño adecuado al de las pastas. Se golpea la chapa contra la mesa para que se extiendan. Se cuecen en el horno a 200 °C. Cuando se

	50 a 60 g de nata	doran los bordes se sacan y, en caliente, se despegan con la espátula de pintor y se colocan con la parte abombada hacia abajo en el tejero. Nota: si no se dispone de tejero, se les puede dar forma en un rodillo o pieza similar de forma cilíndrica. Si se tienen que conservar, será en un sitio cálido y seco, ya que de lo contrario se corre el peligro de que se revengan.
TEJAS FRANCESAS	500 g granillo de almendra 500 g de azúcar en grano 150 g de harina floja 1 g de sal Una pizca de vainilla 7 huevos 100 g de mantequilla	Elaborar de forma idéntica a las anteriores añadiéndoles la mantequilla fundida.
TEJAS DE NARANJA	400 g de azúcar glass 300 g de harina 175 cl de zumo de naranja 150 g de mantequilla ralladura de dos naranjas	Rallar las naranjas, exprimir y mezclar con el azúcar glass, la harina y la mantequilla fundida, pero que no esté caliente; dejar reposar al menos media hora. Echar un poco de masa sobre un silpat (tapete de silicona) o papel de estraza y darle forma redondeada, pero muy fina con ayuda de una cuchara por el reverso. Introducir las tejas a 180° con el horno caliente, durante 5 minutos aproximadamente, hasta que estén doradas. Sacar y colocar sobre unos moldes redondos (un rodillo de cocina puede servir) y dejar enfriar.

Atelier de Cocina



<p>TULIPAS</p>	<p>250 g azúcar glass 250 g claras 250 g mantequilla 250 g harina floja</p>	<p>Mezclar la mantequilla en pomada con el azúcar. Añadir las claras batidas sin espumar. Añadir la harina y mezclar bien todos los ingredientes, hasta obtener una pasta fina y líquida. Escudillar y extender del tamaño deseado. Hornear a 180 ° C hasta que los bordes empiecen a estar dorados. A la salida del horno y en caliente, se les da forma cóncava.</p>
<p>TULIPAS DE ALMENDRA</p>	<p>185 g azúcar 200 g almendras fileteadas 40 g mantequilla 30 g harina Unas gotas de limón</p>	<p>Blanquear la mantequilla con el azúcar y añadir las gotas de limón, las claras a punto de nieve y la harina, por último, las almendras fileteadas. Sobre bandeja untada con mantequilla o papel de silicona, formar círculos muy finos de masa. Hornear a 180° C hasta que los bordes empiecen a estar dorados, aproximadamente unos 6 minutos. Retirar e inmediatamente colocar en una cúpula o en un vaso invertido y dejar enfriar (ellas solas se van endureciendo).</p>
<p>CIGARRILLO RUSO</p>	<p>368 g azúcar lustre 2 g sal 190 g mantequilla 220 g clara de huevo 220 g harina floja</p>	<p>Mezclar la mantequilla fundida con el azúcar, la sal y la clara. Agregar la harina tamizada. Dejar reposar la mezcla 20 minutos y verter en una manga sin boquilla. Escudillar en una bandeja engrasada puntos del tamaño de una moneda. Dar un golpe a la bandeja para nivelar todas las piezas.</p>

		<p>Con la ayuda de una rasqueta despegar todas las piezas un minuto antes de salir del horno.</p> <p>Enrollar con la ayuda de palos de madera o moldes de canutillo cuando aún estén calientes, presionando las puntas para cerrar bien los cigarrillos. Dejar enfriar y extraer de los palos.</p>
CANUTILLOS DE NARANJA	<p>65 g de almendra fileteada 125 g de azúcar 50 g de harina 100 g de mantequilla fundida 1 cucharadita de ralladura de naranja ½ dl. de zumo de naranja</p>	<p>Mezclar el azúcar con la mantequilla en pomada, añadir la harina y mezclar, la ralladura y el zumo de naranja. Por último, añadir la almendra en granillo. Cortar cuadrados de papel de horno de 10x10 cm. Con una cuchara extender la masa en círculos. Hornear, en el horno caliente a 200° C, hasta que estén bien doradas. Antes de separarlas del papel dejar enfriar un poco para que no se rompan y, cuando se puedan tocar, se ponen en un cilindro de acero para darle la forma tubular. Dejar secar para que se endurezcan.</p>
CRUJIENTE DE ALMENDRAS	<p>25 g de harina 12 g de almendra en polvo 25 g de mantequilla 38 g de azúcar 7 g de glucosa 25 g de agua</p>	<p>Hervir el azúcar con la glucosa y el agua, agregar la mantequilla, incorporar la almendra en polvo y la harina tamizadas, llenar mangas y reservar en la nevera. De esta forma se conserva durante mucho tiempo. Al momento de presentar el plato, escudillar puntos de esta masa encima de tapete de silicona, cubrir con otro tapete y aplanar con el rodillo para que queden unos discos muy finos. Cocer a 170° C hasta que estén algo dorados.</p>