

Recetas



Escobillones

(5 unidades)

Preparación:

- Mezclar la masa de mazapán con el azúcar flor y la harina tamizadas.
- Agregar las claras, la canela y la ralladura de limón, y dejar reposar esta masa homogénea, tapada y frigorizada, durante una noche.
- Calentar el horno a 190°, enmantequillar y espolvorear harina sobre dos bandejas del mismo.
- Batir la crema de leche y colocar sobre la masa de mazapán. Luego extender una fina capa de masa uniforme sobre las dos bandejas del horno.
- Una tras otra, cocer las dos capas de masa por 3 a 4 minutos a altura media, hasta que tomen un color tostado claro.
- Con un cortapastas de rueda dentada, cortar la masa en cuadrados de 11x11 centímetros.
- Continuar la cocción hasta que queden bien tostados. Posteriormente retirar uno a uno los cuadrados, aún muy calientes, y colocarlos sobre un grueso mango de cuchar de madera.
- Juntar y apretar un borde sobre el otro; separar los rollos de la madera y dejarlos enfriar.
- Derretir el chocolate a baño María y cubrir con él los rollos.
- Montar la crema de leche y rellenar con ella los escobillones.

Ingredientes:

120 gramos de masa cruda de mazapán
100 gramos de azúcar flor
30 gramos de harina
4 claras de huevo
½ cucharadita de canela molida
La corteza rallada de ½ limón
½ taza de crema de leche
100 gramos de baño de chocolate
¼ de tasa de crema de leche para relleno