

300 gramos harina

50 gramos azúcar glas

200 gramos mantequilla

amasado y rodillo



molde

1°

recorte de la pasta

huevo batido

2°

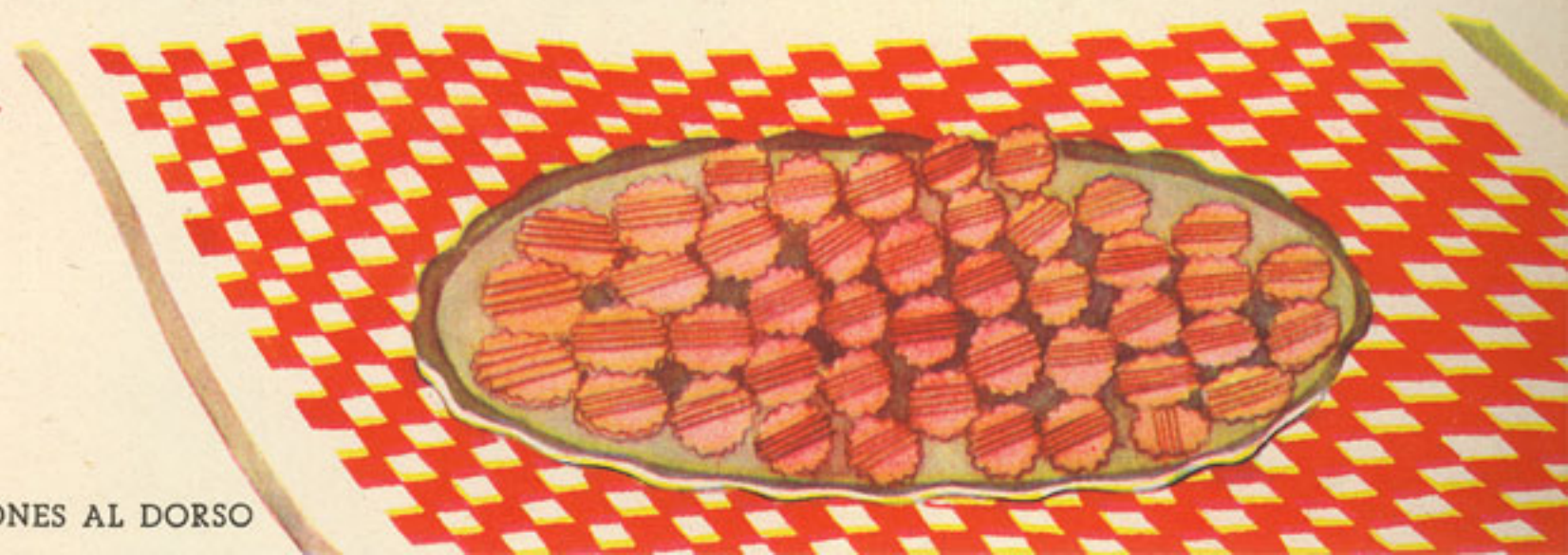
guarnición

3°

horno

Pastas a la inglesa

Creaciones Eva



PASTAS A LA INGLESA

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscritora.

RECETA

HARINA. - AZUCAR GLAS.—En una mesa de mármol mezclaremos 300 gramos de harina con 50 gramos de azúcar glas. En el centro del montón, abriremos un hueco con el puño y pondremos 200 gramos de mantequilla. Amasaremos con las manos hasta que toda la harina quede bien adherida.

RODILLO. - MOLDE.— Luego aplastaremos la masa con el rodillo para adelgazarla a medio centímetro aproximadamente, y después con un moldecito la recortaremos en pastas. Los trozos sobrantes, los volveremos a aplastar y recortaremos nuevas pastas.

CHAPA. - HUEVO.- RAYADO.—Sobre una chapa y con un pincel o pluma de ave untaremos de huevo batido las pastas por encima. Después rayaremos cada una con las púas de un tenedor (como indica el gráfico) y finalmente las meteremos a un horno fuerte hasta que se doren.

NÓTA.—Las serviremos frías. Las no consumidas conservarán mejor su aroma guardándolas en una caja.