

Pabassinas. Cerdeña.

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Galletas · Procedencia: Mesacamilla · Raciones
/ personas: 40 Porciones · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

0

40 gr	Almendras
50 gr	Azúcar — blanquilla
150 gr	Azúcar glass
150 gr	Harina repostería
1	Huevos — mediano
75 gr	Mantequilla — en daditos
40 gr	Nueces
	Sal
40 gr	Sultanas

ELABORACIÓN

Mezclar la harina la sal y el azúcar blanquilla, en un cuenco añadir la mantequilla y el huevo, ligarlo con rapidez, sin sobar la masa .Añadir los frutos secos, hacer una bola con la masa y reposar una hora en nevera, envuelta en plástico.

Calentar el horno a 200 grados, engrasar y enharinar las placas.

Estirar la masa con rodillo hasta que tenga 1 cm. de grosor cortarla en rombos de 4 ò 5 cm .hornear 15 m. hasta que estén dorados .Bajar la temperatura del horno a110°.

Tamizar el azúcar lustre y disolver en un cazo a fuego lento con 3 cdas. de agua, mojar las pastas en el almíbar, bañarla bien, hornearlas de nuevo15 m. sobre placa enharinada para que sequen.