

Robiols

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mavillum · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

Masa

0,50 vaso/s	Aceite oliva
300 gr	Manteca de cerdo
7	Huevos
1 kg	Harina repostería
300 gr	Azúcar
1 vaso/s	Agua

Relleno

Chocolate Negro
Crema pastelera
Mermelada — espesa
Requesón

ELABORACIÓN

Se hace una masa con todos los ingredientes. Una vez hecha la masa se estira con el rodillo y con un frasco redondo se hacen los redondos que se rellenarán con una cucharada de la crema pastelera. Se colocará la crema a un lado. Se doblarán y con el dedo se cierran dándole punzaditas a la orilla para que quede el robiol cerrado. O bien, con un tenedor se aplastan los bordes. Son diferentes maneras de cerrar la pasta a la vez que se puede jugar con distintos moldes para cerrar la pasta para distinguir diferentes rellenos. Se coloca en una bandeja de horno untada de manteca y se hornea a 180 grados durante unos 45 minutos.