

Tejas de naranja y jengibre

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Petit Fours · Procedencia: Mavillum · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

200 gr	Azúcar glass
50 gr	Harina repostería
75 gr	Zumo de naranja
75 gr	Mantequilla — fundida
25 gr	Almendras — laminada
75 gr	Almendras — granillo
5 gr	Jengibre — fresco
15 gr	Piel naranja

ELABORACIÓN

Zumo de naranja y jengibre rallado juntos a calentar hasta 40º dejar infusionar hasta que se enfríe.

Harina y azúcar lustre mezclamos y tamizamos, mezclamos con espátula añadimos el zumo colado, mezclamos + almendras, granillo y laminada, + mantequilla fundida, añadimos a los 70 grados + ralladura de naranja, ponemos film y a la nevera, mínimo 4 horas, mejor hasta el día siguiente.

Revolvemos un poco por si queda algo de líquido en el fondo, ponemos en manga sobre silpat montoncitos de pasta, aplanamos con los dedos mojados en agua y al horno 180°C como 15 minutos.

Al salir del horno, esperar un poco que deje de burbujear, poner sobre molde de tejas cuando aún están blancas ó rodillo, si se endurecen volver a poner en el horno para ablandarlas y poder moldear cuando se enfríen guardar en latas con gel de sílice.