

Pabassinas. Cerdeña.

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

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 a110º.

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.