

Robiolines

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

INGREDIENTES

Masa

1 kg Harina repostería
400 gr Manteca de cerdo
1 cucharada/s Sal
1 vaso/s Soda

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 se deja delgada después aumenta su volumen, con un frasco redondo pequeño 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 robio 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.