

Robiols

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

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.