

Recetario de repostería tradicional

Comarca Comunidad de Teruel

HOJALDRADOS

INGREDIENTES

- 200 gramos de manteca de cerdo
- 400 gramos de harina
- 125 gramos de vino blanco o la medida de un vaso de vino
- Azúcar glasé

ELABORACIÓN

Derretir la manteca de cerdo a fuego muy bajo hasta que se haga líquida y retirar del fuego.

En un bol poner la harina, el vino blanco y la manteca líquida. Amasar bien hasta que quede una masa homogénea. Dejamos reposar la masa una hora y luego dejarla como mínimo un par de horas en el frigorífico (lo ideal sería dejarla de un día para otro...). Estirar la masa con el rodillo y dejarla a 1.5 cm de grosor o un dedo y medio y cortar las piezas con el cuchillo con forma cuadrada o rectangular. Observaremos que después del reposo ha aumentado su volumen. Colocar los hojaldrados sobre papel vegetal en la bandeja del horno.

Precalentar el horno a 180 ° y hornearlos durante 15-20 minutos hasta que se doren ligeramente. Dejarlos enfriar y después espolvorearlos con abundante azúcar glasé.

