

Recetario de repostería tradicional

Comarca Comunidad de Teruel

SUSPIROS DE AMANTE

INGREDIENTES TARDALETAS: Se suelen comprar hechas, esto es lo original de esta receta

- 200 gramos de harina de arroz (y media cucharada más si la masa no queda bien firme)
- 75 gramos de cuajada fresca o requesón
- 75 gramos de mantequilla
- Media cucharadita de levadura en polvo
- Media cucharadita de sal
- Media cucharadita de azúcar
- 65 gramos de agua
- Media cucharadita de goma xantana o CMC mezclada con la harina. Se puede sustituir por Maicena.
- Azúcar glasé

ELABORACIÓN

Mezclar la mantequilla diluida (un toque de microondas) y el azúcar. Añadir la cuajada y parte de la harina, no toda. Añadir la sal, la levadura, el agua y el CMC. Mezclar bien y seguir añadiendo la harina e ir amasando hasta que la masa tenga consistencia. Forrar los moldes (deben ser de silicona o acero y no muy grandes) con la masa (los moldes no necesitan ser untados con mantequilla). Cogemos piezas de 22 gramos cada una de ellas. Se hornean a 120° unos 15 minutos con calor sólo abajo. Dejarlos enfriar en una rejilla. Parece que están demasiado tiernos pero al enfriarse se ponen duros.

INGREDIENTES RELLENO (24 UNIDADES APROXIMADAMENTE)

- 8 quesitos normal o light
- 100 gramos de mantequilla sin sal
- 2 huevos
- 60 gramos de azúcar

NOTA: Se puede echar queso flor de Esgueva a la mezcla anterior o cualquier queso que nos guste, mejor si es de Aragón. Un par de filetes de queso sería suficiente....para gustos!

ELABORACIÓN

Se ponen todos los ingredientes a fuego muy lento o al Baño María (esta sería la mejor opción). Hasta que no se derritan unos ingredientes no se añaden los siguientes. Primero la mantequilla, luego los quesitos de uno en uno, luego el azúcar y por último, el huevo (así evitaremos los grumos). Vamos removiendo a varilla la mezcla anterior intentando que no queden grumos y veremos que poco a poco empieza la mezcla a espesar y a aumentar su volumen. Si quedasen grumos se pasaría por la batidora. Se rellenan las tartaletas (una vez que ya están frías). Lo ideal es rellenarlos con la manga pastelera para evitar manchar las tartaletas y se hornean a 160° unos 20 minutos. Una vez fríos, se les espolvorea con azúcar glasé tamizado.



Recetario de repostería tradicional Comarca Comunidad de Teruel



COMARCA
COMUNIDAD DE
TERUEL

área de cultura