

Recetario de repostería tradicional

Comarca Comunidad de Teruel

TORTAS DE ALMA (12 UNIDADES)

INGREDIENTES

- 100 gramos de aceite
- 20 gramos de azúcar
- 20 gramos de agua
- 20 gramos de anís seco
- Harina: la que admita (250 gramos aprox. depende de la calidad de la harina)
- Cabello de ángel o confitura de calabaza

ELABORACIÓN

En un recipiente ponemos el aceite y el azúcar y mezclamos bien. Calentamos el agua casi a punto de hervir (es aconsejable volver a pesar el agua ya que con la evaporación de la misma suele disminuir la cantidad) y lo echamos sobre el aceite y mezclamos hasta que se haya disuelto el azúcar. Añadimos el anís y la harina y vamos amasando hasta que veamos que la masa no se pega y se trabaja bien. Si podemos, hay que dejar reposar la masa unas 10-12 horas (si aparece una capa de aceite por encima no os preocupéis, se vuelve a amasar y solucionado). Con la masa, hacemos bolas con las manos de unos 40 gramos y las aplanamos con la mano o a rodillo (nos podemos ayudar de un molde redondo) y pondremos en su interior una cucharada de la confitura de calabaza o del cabello de ángel y cerramos la torta. Precalentar el horno a 250° con calor arriba y abajo y cuando veamos que se doran, retirarlas del horno y pasarlas por azúcar todavía calientes.

CONFITURA DE CALABAZA

INGREDIENTES: calabaza amarilla, azúcar o miel, ralladura de la piel de una naranja. Cocer la calabaza (amarilla) pelada y cortada a trozos en agua hasta que esté tierna. Escurrir bien y pasar por el pasapurés. Pesar el puré de calabaza y pesar la mitad de esa cantidad de miel o azúcar. Rallar la piel de una naranja. Poner a fuego muy lento el puré, el azúcar o miel y la ralladura de la piel de una naranja durante una hora aproximadamente. Antes de utilizar la confitura, dejarla enfriar.



Recetario de repostería tradicional Comarca Comunidad de Teruel



COMARCA
COMUNIDAD DE
TERUEL

área de cultura