NUESTRAS RECETAS

PASTAS DE ALMENDRA Y AGUARDIENTE DE ORUJO PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- 200 ml de AOVE
- 530 gr de Harina
- 160 gr de Azúcar Moreno
- 4 yemas de huevo
- 150 gr de almendras en polvo
- 2 cdtas de Agua de Azahar
- 2 cdas de Aguardiente Panizo
- 1 pizca de sal
- Almendras enteras crudas
- 1 cdta de Canela

PREPARACIÓN:

1. En un recipiente, mezclar enérgicamente las yemas con el azúcar hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Incorporar el Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) gradualmente mientras se continúa batiendo sin cesar.
3. Agregar el azahar y el aguardiente Panizo a la mezcla y combinar bien.
4. Introducir la almendra en polvo y asegurarse de que esté completamente integrada en la masa.
5. Incorporar la harina, la canela y la sal tamizadas, mezclando con las manos hasta lograr una masa que no se adhiera.
6. Cubrir la masa y dejar reposar durante 45 minutos.
7. Precalentar el horno a 180 grados.
8. Formar bolas de aproximadamente 35/40 gramos y aplanarlas ligeramente con la palma de la mano.

Colocarlas en una bandeja para horno con cierto espacio entre ellas.

9. Hacer un pequeño hueco en el centro de cada bola y colocar almendras en el hueco.

10. Batir las claras y pincelar las pastas con ellas. Espolvorear un poco de azúcar sobre la superficie.

11. Hornear durante 20-25 minutos o hasta que adquieran un color dorado.

12. Sacar del horno y ¡listas para disfrutar!