NUESTRAS RECETAS

SOBAOS PASIEGOS A LA CREMA DE ORUJO PANIZO (ORUJOS PANIZO)

INGREDIENTES:

- Harina (125 grs).
- Azucar fina (125 grs).
- Matequilla (125 grs).
- Huevos (3).
- Levadura (1 sobre).
- Crema de Orujo Panizo (3 cucharadas).
- Ralladura de limón (medio limón).
- Una pizca Sal.

PREPARACIÓN:

Cortamos en trozos la mantequilla y la dejamos en un recipiente para que se ponga blanda.

Mientras tanto vamos precalentando el horno a una temperatura de 180º.

Forramos una fuente refractaria rectangular, la más baja que consigamos, con papel sulfurizado y después reservamos.

Una vez que este blanda la mantequilla, le agragaremos los huevos y el azúcar y utilizando unas varillas y intentaremos que espumen.

Rallaremos la mitad de un limón y se lo añadiremos a los huevos junto con la Crema de Orujo Panizo y lo mezclaremos todo.

Mezclaremos la levadura y la harina y la tamizaremos sobre la mezcla que hemos hecho anteriormente.

Daremos vueltas para que se integre y se lo echaremos al molde que hemos forrado previamente.

Lo nivelaremos y lo meteremos al horno unos 15 min, luego lo sacaremos del horno y dejaremos que se enfríe.

Una vez frió cortaremos en trocitos cuadrados o rectangulares según cada gusto y serviremos.