

PASTA DE RAMOS (CATALUÑA)

INGREDIENTES:

300 g de Mantequilla.

300 g de Azúcar Lustre.

800 g de Harina.

2 Huevos.

1 Cucharadita de Vainilla.

PREPARACIÓN:

1 - Poner en el vaso, la mantequilla, el azúcar y el huevo. 2M- 70° a V2 1/2.

2 - Le añadís la harina y ponéis 1M a velocidad de amasar.

Os quedara una masa finísima que la podréis trabajar muy bien, la extendéis y la aplanáis con el rodillo y dejándola de un grosor de galleta Maria, le hacéis formas....hasta que terminéis con la masa.

Las pintáis por encima con huevo batido y al horno.

Horno: 180° 15 minutos y estarán doraditas y riquísima ;)