

PASTAS DE TÉ CORTADAS

INGREDIENTES

MASA A

120 g azúcar glas

400 g harina

240 g mantequilla

1 huevo

MASA B

150 g azúcar

150 g mantequilla

150 g margarina

500 g harina

1 huevo grande

PREPARACIÓN:

1. Ponga todos los ingredientes de la masa que haya escogido en el vaso y programe 20 segundos, velocidad 6, ayudándose con la espátula.
2. Retire la masa del vaso, envuélvala en una lámina de plástico y déjela reposar unos 15 minutos en el frigorífico.
3. Estire la masa dejándola un poco gruesa y córtela con un cortapastas (quedarán más bonitas si les da diferentes formas). Vaya colocándolas en una bandeja de horno engrasada o cubierta con papel vegetal.
4. Pinte algunas con yema de huevo batida y hágalas unas estrías con un tenedor. Otras las puede pasar por azúcar granulado y otras por azúcar

moreno. También puede utilizar frutos secos, almendras, avellanas, etc. Coloque en el centro de las redondas media guinda.

5. Una vez todas preparadas, introduzca la bandeja en el horno, precalentado a 180 °C, durante 10-12 minutos

SUGERENCIA: si no desea hacerles adornos, también quedan muy bien espolvoreadas con azúcar glas. (Se evita el paso 4).