

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:55
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/pastelitos-g%c3%bcipiles-al-estilo-peri.html>

Pastelitos Güipiles al estilo Peri

INGREDIENTES

Manzanas 2
Mango 1
Pasas 75 gr.
Azúcar 25 gr.
Canela a su gusto
Ron a su gusto
Masa de hojaldre

PREPARACIÓN

El relleno:

Pelar las manzanas y el mango y cortarlos en pequeños dados.

Remojar las pasas en un poco de ron con miel

Freír los piñones en la mantequilla, cuando empiecen a tomar color, añadir la manzana, el mango y las pasas escurridas. Espolvorear con la azúcar y la canela, dejando hacer 5 minutos

Añadir el ron con miel y seguir cociendo unos minutos mas hasta que veamos que la salsa empieza a caramelizarse.

La masa de hojaldre:

Es fundamental que el agua esté fría; la mantequilla o manteca dura y cortada en trozos; mezclar y no amasar; doblar una vez y dejar reposar en el refrigerador por lo menos, dos horas, volver a pasar el rodillo; doblar nuevamente y guardar nuevamente en el refrigerador; estirar al momento de las preparaciones y colocarlas en un horno precalentado.

El secreto de esa masa está en que los trozos de mantequilla no integrados a la harina son los que hacen que se formen las deliciosas y crujientes capas.

Y si no quieres complicarte la vida cómprala ya echa.

Cortar la lámina de hojaldre en cuadrados mojando los bordes con un poco de agua.

El relleno:

Poner un poco de relleno en el centro y formar los pastelitos, doblando los hojaldres sobre si mismos y presionando los bordes con un tenedor para que no se abran. Ir poniéndolos en una bandeja de horno.

Con una brocha remojar la parte superior con huevo batido

Meter la bandeja en el horno previamente calentado y cocer hasta que estén dorados.

Espolvorear con azúcar glasé.