KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Pastelitos de almendra y naranja

Tiempo de preparación: 2 h. · Nivel de dificultad: fácil ·

Ingredientes

Masa:
150 g Mantequilla blanda
75 g Azúcar
1 sobre Azúcar de vainilla
3 ud. Yemas de huevo
250 g Harina
1 sobre Levadura
1 cdta Ralladura de una naranja natural
Relleno:
200 g Almendras molidas
100 g Azúcar
140 ml Zumo de naranja
2 cdta Ralladura de una naranja natural
2 cda Licor de naranja "Àngel d'Or"
Cobertura:
100 g Azúcar glas
4 cda Zumo de naranja

Preparación

Batir las yemas de huevo con el azúcar y el azúcar de vainilla hasta que estén espumosas, añadir la mantequilla y la ralladura de naranja.

Mezclar la harina y la levadura en polvo y añadirlas a la mezcla de mantequilla y huevos.

Dividir la masa por la mitad, envolver cada una en film transparente y meterla en la nevera durante 2 horas.

Para el relleno:
tostar las almendras molidas en una sartén hasta que estén ligeramente doradas, añadir el resto de ingredientes a las almendras.

Retirarlo del fuego y mezclarlo hasta obtener una masa homogénea, luego dejarla reposar durante 20 minutos.

Sacar la masa del frigorífico, colocar una bola de masa sobre papel de horno enharinado y extenderla con un rodillo de 25 cm x 25 cm.

Extender el relleno sobre la lámina de hojaldre, dejando un borde de 1 cm en cada lado. Extender la segunda bola de masa con las mismas dimensiones y colocarla sobre el relleno.

Presionar la masa firmemente por todos los lados y pinchar la parte superior varias veces con un tenedor.

Hornear en un horno con ventilador a 180°C durante unos 20 minutos o en un horno normal a 200°C en el estante del medio durante 25 minutos.

Cuando la masa esté cocida, sacarla del horno, verter el glaseado y extenderlo uniformemente.

A continuación, cortar el bizcocho aún caliente en cuadrados (3 x 5 cm) y dejar enfriar sobre una rejilla.