

Rubiols mallorquins

Tiempo de preparación: 30 min. · Nivel de dificultad: medio ·

Cantidad

Ingredientes para 60-70 piezas.

Ingredientes

5 ud. Yema de huevo

400 g Azúcar

1 taza Aceite de oliva

100 g Mantequilla

1 taza Zumo de naranja

1 taza Vino blanco dulce

2 ud. Limones naturales

1 sobre Levadura

1500 g Harina

Para el relleno:

Mermeladas o requesón /crema pastelera o el relleno de almendra/ chocolate

Preparación

Batir las yemas con el azúcar. Licuar la mantequilla e incorporarla a la mezcla de azúcar junto con el aceite.

Mezclar la levadura en polvo con 500g de harina y añadir poco a poco a la mezcla de huevo. Rallar finamente la cáscara de los limones y mezclar con la masa. Añadir el zumo de naranja, el vino y una pizca de sal a la masa.

Añadir otros 500g de harina a la masa y mezclar bien. Amasar la cantidad restante de harina en pequeños pasos. La masa debe quedar lisa y flexible como la de las galletas, para poder extenderla fácilmente con un rodillo.

A continuación, deje reposar la masa durante 30 minutos.

Esparcir harina en una superficie de trabajo grande y extienda una porción de masa de unos 3 mm de grosor. Cortar círculos grandes de masa (∅ 10 a 15 cm) con ayuda de moldes o plantillas de cartón.

Poner aproximadamente una cucharada de mermelada o nata en el centro de la masa, extienda y doble los extremos de la masa unos sobre otros y cierre los extremos cuidadosamente con un tenedor (presione la masa con un tenedor).

Si el relleno se vuelve muy líquido al calentarlo (por ejemplo, gelatina de frutas), transferir los rubiols a una bandeja de horno con papel de hornear.

Cocer en el horno precalentado (160°) durante unos 15 min. Antes del final de la cocción (2-3 minutos), pincelar los rubiols con yema de huevo batida o zumo de naranja y dejar que terminen de hornearse.

Sacarlos del horno y dejar enfriar bien sobre una rejilla.

Dependiendo del relleno, se conservarán durante 2 semanas si se guardan en un lugar seco y fresco.