

TAPS DE CADAQUÉS receta de @lasrecetasdemj



Los TAPS DE CADAQUÉS, son unos suaves bizcochitos en forma de tapón que se elaboran en el emblemático CADAQUÉS (Girona) desde el siglo XVIII. Sus componentes son muy básicos, su elaboración es sencilla, pero la gracia reside principalmente en su forma característica de tapón de cava.

Cuando vi en @lasrecetasdemj, su elaboración, me fascinó, y especialmente la gracia de idear unos moldes para obtener su forma de tapón.

Ingredientes:

4 huevos

125 gr de harina

125 gr de azúcar

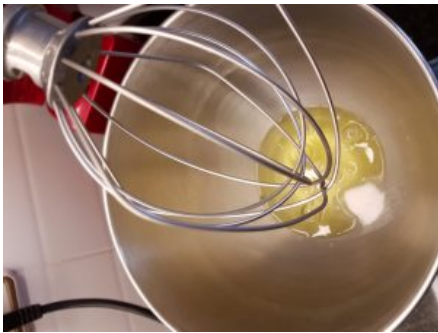
4 gr de levadura

Un poco de agua

Almibar 50/50 agua / azúcar

Preparación

- Separaremos las claras de las yemas, y montamos las claras a punto de nieve junto con un poco de azúcar. Reservamos.



- Batimos las yemas con el resto de azúcar hasta conseguir que blanqueen y aumenten su volumen.



- Con las yemas blanqueadas añadimos la harina y la levadura poco a poco y sin dejar de batir hasta conseguir una masa bien integrada, si queda muy espesa le añadimos unas cucharaditas de agua y batimos de nuevo.
- Como final, añadimos las claras de huevo, con ayuda de una espátula con movimientos envolventes lo mezclamos bien.
- Colocamos la masa resultante en una manga pastelera, que nos servirá para rellenar los moldes de los Taps.





Los moldes los prepararemos en base a unos moldes de papel de aluminio, que recortaremos y montaremos tal como os enseñó en los vídeos adjuntos.

http://1000galletas.com/wp-content/uploads/2018/09/20180916_163030_376997203267105.mp4

http://1000galletas.com/wp-content/uploads/2018/09/20180910_160051_1.mp4

Después de reducir el tamaño de los moldes, cubriremos el fondo con papel de aluminio para darles estabilidad.



El horneado de los taps, se hará a una temperatura de 180° con calor arriba y abajo, durante 15-20 minutos.

Cuando estén totalmente secos, los espolvoreamos con azúcar glas, con ayuda de una colador fino, y listos para degustar.



Vamos a terminar un fin de semana con la suave nota dulce de los Taps de Cadaqués.