

PASTELITOS DE GLORIA basada en la receta de Aliterdulcia



Con la Navidad a las puertas, todavía tenemos tiempo de preparar unos deliciosos Pastelitos de Gloria. Es uno de mis dulces favoritos de estas fiestas, pero hasta ahora no lo había preparado y gracias a las recetas de Isabel Pérez de Aliterdulcia, este año podré disfrutar de mis dulces caseros.

Siempre pensé que una cosa tan buena, tendría que tener un proceso muy complicado, y para nada cierto. Lo importante es tener como siempre unos ingredientes de calidad.

Vamos al lío.

Ingredientes:

Para el mazapán:

250 gr de azúcar glaç + 50 gr más para rebozar los pastelitos

250 de almendra molida cruda (almendra Marcona)

2 claras de huevo

Ralladura de ¼ de naranja, o limón

Para el relleno:

7 yemas de huevo mediano (si son ecológicos mucho mejor)

155 gr de azúcar blanquilla (aprox)

Preparación:

En un bol, mezclaremos el azúcar glas (previamente tamizado), la almendra molida y la ralladura de naranja o de limón.

Cuando todo esté bien mezclado, le añadiremos poco a poco la clara de huevo ligeramente batida, y vamos amasando, hasta conseguir una masa blandita pero con consistencia y que no se nos pegue a las manos. Si vemos que queda muy líquida, le añadimos un poco más de azúcar y de almendras, hasta conseguir la consistencia deseada.

Hacemos una bola que cubrimos con papel film y la dejamos reposar en la nevera, mínimo 1 hora (o bien la dejamos toda la noche para formar al día siguiente los pastelitos).

Para preparar la yema del relleno, batimos con unas varillas de mano, junto con el azúcar. Cuando esté bien ligado, lo vamos cocinando al microondas, con intervalos de 30 segundos, e iremos batiendo cada vez que lo saquemos del micro.

Repetiremos la operación, hasta conseguir una yema bien cocida y espesa. (En los que véis en la foto, la yema estaba un pelín líquida, necesitaba un poco más de cocción)

Dejamos enfriar completamente para poder rellenar mejor los pastelitos.

Para formarlos, formamos bolitas del tamaño que nos apetezca, y dependiendo de nuestra destreza serán más o menos pequeños, las aplanamos con ayuda de un rodillo, depositamos una porción de yema en el centro y lo cubrimos bien, haciendo una forma rectangular o en forma de bolita.

Las colocamos sobre papel de hornear en una bandeja, y los coceremos exclusivamente entre 1-2 minutos a 200°.

En cuanto salgan del horno los cubrimos con azúcar glas, y en cuando se enfríen un poco, los rebozaremos por todas las caras con más azúcar glas.



Sólo queda envolverlos individualmente en papelitos como los de los mantecados, o bien en un recipiente bien hermético para su consumición.



Sorprende a tus invitados con estos pastelitos, no se creeran que los habéis hecho en casa.

1000 besos y Feliz Navidad.

Montse