

PASTAS DE LA TIA "LOLI"

- **INGREDIENTES:**

- 200 grs. De mantequilla en barra
- 250 grs. Harina "ADPAN" repostería
- 100 grs. Azúcar Glass
- 2 Yemas de huevo
- 1 Pizca de sal
- Cobertura de chocolate
- Azúcar Glass
- Papel vegetal para horno



- **ELABORACION**

1. Derretir la mantequilla y dejar enfriar.
2. En un bol poner la harina tamizada, el azúcar, la mantequilla, las yemas y la pizca de sal.
3. Mezclar todos los ingredientes con las manos bien limpias hasta obtener una masa homogénea y consistente.
4. Enfriar la masa en la nevera tapada con film transparente. Puede estar en la nevera desde una media hora hasta el día siguiente si queremos.
5. Dividir la masa e ir amasando con el rodillo hasta conseguir un grosor aproximado de 4 o 5 mm.
6. Dar forma a la masa con moldes para galletas.
7. Colocarlas en una bandeja de horno sobre el papel vegetal.
8. Hornear durante 8-10 minutos a 160 o 180 grados (horno previamente calentado). No dejar que se tuesten mucho, que queden más bien blanquitas.
9. Sacar del horno y dejar enfriar.
10. Unas vez frías las galletas, pintarlas con cobertura de chocolate al gusto y espolvorear con azúcar glass.

Para hacer más cantidad de pastas aumentar proporcionalmente las cantidades de los ingredientes.