

Cochinillos de Piloncillo



Ingredientes

Brillo de huevo

Azúcar: 1 Pizca

Sal: 1 Pizca

Huevo: 1 unidad

Jarabe

Agua: 160 cm3

Anís en semilla: 2 Gramos

Piloncillo: 250 Gramos

Canela en rama: 1 unidad

Masa

Azúcar Glas: 200 Gramos

Harina: 700 Gramos

Mantequilla: 220 Gramos

Polvo de hornear: 1 cdta

Huevo: 100 Gramos

Manteca De Cerdo: 20 Gramos

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* calentar a fuego medio agua, **piloncillo**, canela en rama y *semilla* de anís hasta formar un jarabe.
- Retirar la rama de canela una vez obtenido el jarabe.
- En la mesa de trabajo formar un volcán con la *harina*, en el centro *mantequilla* cortada en cubos y *manteca*.
- Mezclar con las manos hasta conseguir una consistencia arenosa.
- Agregar a la mezcla el jarabe de *piloncillo* poco a poco y mezclar hasta formar una masa uniforme.

- Refrigerar la masa por espacio de 30 minutos.
- Sacar del refrigerador y extender en la mesa de trabajo con un poco de *harina* espolvoreada.
- Cortar la masa con un cortador en forma de cochinillo.
- Barnizar con brillo de *huevo* y hornear a 180°C por 14 minutos aproximadamente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cochinillos-de-piloncillo>