

Ferrocarriles

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manzanas verdes: 2 k

Manteca blanda: 125 grs.

Leche: Cantidad necesaria

Polvo de hornear: 1/2 cdita.

Harina: 100 grs.

Fecula De Maiz: 125 grs.

Coco rallado: 100 grs.

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria

Manteca blanda: 25 grs.

Huevo: 1 Unidad

Azucar: 100 grs.

Harina: 125 grs.

Yemas: 2 Unidades

Jalea de membrillos: A gusto

Preparación de la Receta

- Mezcle la fécula de maíz junto con 125g de *harina* y el polvo de hornear
- Luego tamice sobre la mesada.
- Coloque en el centro 125g de *manteca* blanda y el azúcar
- Mezcle con las manos hasta integrar.
- Añada la esencia de vainilla, las yemas y la leche necesaria
- Amase y deje descansar unos minutos.
- En un bowl coloque el coco, 100g de *harina*, el *huevo* y 25g de *manteca*
- Mezcle, añada la leche necesaria y amase
- Reserve.
- Pele y corte las manzanas en finos gajos.
- Enmanteque una placa rectangular para horno.
- Espolvoree la mesada con *harina* y corte la masa en dos partes.
- Tome una de las partes y con la ayuda de un palo estire la masa dándole forma rectangular, retire los bordes.
- Corte luego la masa en tres tiras de 5cm de ancho y repita el procedimiento con la otra parte

Armado

- Coloque sobre la placa las tiras (ferrocarriles) dejando un espacio de ½ cm entre cada una
- Coloque los gajos de *manzana* sobre los ferrocarriles.
- Forme finas tiras con la masa de coco y colóquelas en los bordes de cada ferrocarril
- Cocine en horno caliente durante 15 minutos.

Presentación

- Retire y pinte con jalea de membrillo.
- Corte y sirva en porciones.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ferrocarriles>