

Galletitas de almendras y tarteletas de ricotta (Amarettus y pabassinas)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Amaretis

Ralladura de limón: 1 Unidad

Almendras peladas: A gusto

Claros: 4 Unidades

Almendras fileteadas: 500 g

Azucar: 375 grs.

Sal: Una pizca

Esencia de almendras amargas: 2 Gotas

Pargulas

Leche: 20 cc

Polvo de hornear: Una pizca

Azucar: 50 grs.

Harina 0000: 500 grs.

Sal: Una pizca

Azafrán en polvo: 1 Cápsula

Ricota: 500 grs.

Agua: Cantidad necesaria

Yema: 1 Unidad

Harina 0000: 50 grs.

Claros: 3 Unidades

Grasa: 75 g

Ralladura de naranja: 1 Unidad

Salsa

Azucar impalpable: A gusto

Miel: 500 grs.

Preparación de la Receta

Amaretis

- En el vaso de la procesadora coloque las almendras previamente peladas, azúcar y ralladura de *limón*, procese hasta pulverizar.
- Bata las claras con una pizca de sal hasta montarlas.
- Incorpore a las claras el polvo de almendras en tres veces, mezcle de forma envolvente y perfume con esencia de almendras amargas, amase dentro del bowl hasta lograr una masa homogénea.

Pargulas

- Coloque una sartén al fuego, incorpore la leche y el *azafrán*, cocine a fuego mínimo hasta que rompa hervor, luego retire del fuego y deje enfriar.
- En un bowl coloque la *ricota*, la yema, polvo para hornear, sal, ralladura de *naranja*, 50 gramos de *harina*, azúcar y la leche con *azafrán* fría, mezcle hasta integrar
- Reserve dentro de una manga.
- En otro bowl coloque 500 gramos de *harina*, grasa, claras de *huevo*, agua y sal, mezcle y luego amase hasta que la masa se desprege de las manos
- Deje reposar dentro de la heladera.

Salsa

- Coloque la miel dentro de una *cacerola* y llévela a fuego mínimo solo hasta que este tibia.

Armado

- Para el armado de los amaretis

- Tome pequeñas porciones de la masa y forme bolitas, luego acomódelas sobre una placa con una *plancha* siliconada y pinche en cada bolita una *almendra*
- Cocine en horno precalentado a 170°C durante aproximadamente 15 minutos.

- Para el armado de las pargulas

- Estire la masa con la sobadora o palo de amasar hasta lograr un espesor de 2mm, luego corte la masa con un cortante circular de 8 a 10cm de diámetro y en el centro de cada uno coloque una porción del relleno de *ricota*, levante los bordes de la masa y realice pliegues como formando una canasta
- Acomode sobre una placa y cocine en horno precalentado a 180°C.

Presentación

- Sirva los amaretis y pargulas en una fuente, espolvoree con azúcar impalpable y salsee con la miel.

