Masitas de navidad



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Opción I

Harina: 600 grs.
Manteca: 300 g
Agua: 4 cdas.
Huevos: 2 Unidades
Esencia De Vainilla: A gusto
Azucar impalpable: 6 cdas.

Opción II

Avellanas molidas: 500 g
Claras: 5 Unidades
Azucar: 300 grs.

Opción III

Azucar: 260 grs.
Harina: 500 grs.
Manteca pomada: 300 grs.
Almendras molidas:
Azucar: Cantidad necesaria
Huevos: 2 Unidades
Huevo batido: Cantidad necesaria
Azucar:

Preparación de la Receta

Opción I

- Arme la masa en la procesadora, mezcle los huevos con el azúcar, la *manteca*, el *harina* y la escencia, mezcle bien, agregue el agua y siga procesando hasta formar un bollo.
- Estire sobre la mesa de trabajo y corte con los moldes cortantes con figuras navideñas.

- Con la ayuda de un *palillo* para brochette perfore cada figura en la parte superior.
- Lleve a una placa enmantecada y cocine en horno suave (150° C) durante 8 minutos aproximadamente.
- Cuando estén frías pase una cinta por la perforacin y cuelgue en el árbol de navidad.

Opción II

- En un bowl mezcle las avellanas procesadas con el azúcar y las claras.
- En una *cacerola* caliente sobre el fuego bajo removiendo constantemente.
- Apoye sobre la mesada para que enfríe.
- Tome pequeñas porciones con la ayuda de una cuchara y acomode sobre un silpat, encima de cada masita coloque una *avellana*.
- Cocine en horno medio (180° C) durante 7 a 8 minutos.
- Deje enfriar y pase la base de cada masita por *chocolate* derretido y apoye sobre el revés de un silpat para que forme el dibujo.

Opción III

- En la batidora elécrtica bata a blanco la *manteca* con el azúcar.
- Integre uno a uno los huevos, la esencia de vainilla y el *harina* poco a poco.
- Tomo pequeñas porciones, haga esferas y acomode sobre un silpat.
- Aplaste cada una con un tenedor dos veces formando un cuadrillé
- Pinte con *huevo* batido y espolvoree con almendras picadas y azúcar.
- Cocine en horno medio (160° C) durante 8 a 10 minutos aproximadamente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/masitas-de-navidad