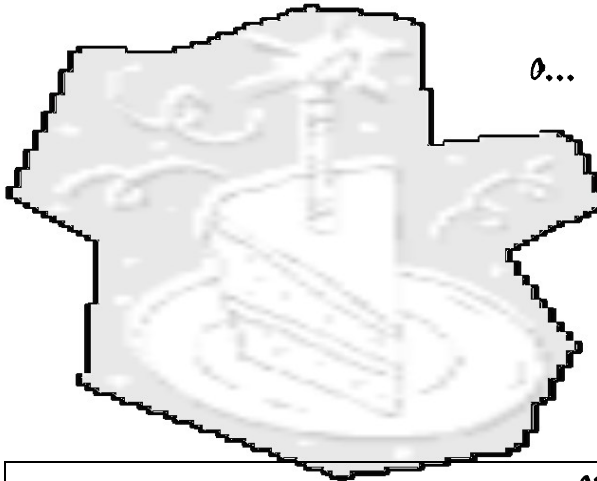


PASTEL VASCO

MASA

600 gr harina
400 gr mantequilla
8 gr sal
8 gr levadura
un huevo
Dos yemas
400 gr azucar

CONFITURA DE CEREZA



CREMA

125 gr	azucar
Medio litro	de leche
75 gr	mantequilla
15 gr	maizena
75 gr	harina
3	yemas
50 gr	cognac

OTROS

Almendra picada
un huevo batido
Harina y pan rallado para el molde

PREPARACION

Para hacer la masa: primero, mezclar el azucar y la mantequilla; luego, ir añadiendo el resto. Añadirle a la harina la levadura y la sal, y echar todo al anterior mezcla.

Amasar bien con las manos, y llenar el molde con una placa hecha con el rodillo.

Echar la confitura.

O si preferis la crema, tendreis que mezclar todos los ingredientes y mezclar todo con la batidora. Ponerlo a fuego lento y removerlo de vez en cuando; cuando empieza a hervir y a solidificar, retirarlo del fuego y llenar el molde.

Encima de la confitura o crema se puede echar un poco de almendra picada y luego hacer otra placa con el resto de la masa y poner encima de todo.

Para terminar, para que la superficie coja color, echar sobre ella el huevo batido.

TENERLO EN EL HORNO DURANTE MAS O MENOS 25 MINUTOS A 160 GRADOS

