

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
5 yemas
50 gr coñac

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

BASKICKY MOUCNÍK

INGREDIENCE:

TESTO

600 gr MOUKA
400 gr MASLO
8 gr SUL
8 gr KVASNICE
1 VEICE
2 ZLOUTEK
400 gr CUKR

TRESEN ZAVARENINA

MLETÉ MANDLE
SLEHANY VEJCE
MOUKA

PRÍPAVA

Deľat testo: prvni, smichat cukr a maslo. Po, pripojit postupne vejce, zloutek a moukat sul a kvasnice.

Hnist dobre s ruka, a s valec delat dva deska. polozit jedna deska na odlitek a pripojit ta tresen zwarenina a mlete mandle.

Ten deska polozit nahore.

Pro skoncit, dobre slehany vejce nahore polozit.

TROUBA: 25 minuta, 160 stupen.