

# 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 zvarenina a mlete mandle.

Ten deska polozit nahore.

Pro skoncit, dobre slehany vejce nahore polozit.

**TROUBA: 25 minuta, 160 stupen.**