Pastas de almendra y fresa.

Ingredientes:

25

2,5h

Media

- **180 grs** de mantequilla
- **100 grs** azúcar
- **1 cucharadita** de extracto de vainilla
- **225 grs** de harina de trigo común
- **150 grs** de almendra molida
- **125 grs** de mermelada de fresa o frambuesa
- **1 pizca** de sal

PASO 01

Lo primero que haremos será juntar la mantequilla a temperatura ambiente y cortada en cuadraditos con el azúcar. Batimos con unas varillas o en mi caso con la batidora y el accesorio plano hasta que la mezcla blanquee (unos 5 minutos). Añadimos la vainilla e integramos.

PASO 02

A continuación añadimos la harina poco a poco, las almendras molidas y por último la sal.

Formamos una bola con la masa, la envolvemos con film transparente y la refrigeramos 30 minutos en la nevera o 10 minutos en el congelador.

PASO 03

Sacamos la masa de la nevera o congelador y la dividimos en dos. Estiramos la primera mitad entre dos papeles vegetales hasta que tenga aproximadamente 4 mm de grosor. Cortamos con un cortapastas y pasamos a una bandeja de horno forrada con papel vegetal.

PASO 04

Procedemos de la misma manera con la otra mitad. Esta vez, cuando ya tengamos las pastas formadas en la bandeja de horno, con alguna forma de círculo pequeño que tengáis por casa hacéis un agujero en el centro. Yo utilicé un descorazonador de manzanas.

PASO 05

Horneamos las pastas, a 170º entre 10 y 15 minutos hasta que los bordes se pongan dorados, como veréis en la foto yo doré demasiado la primera tanda. A media cocción dadle la vuelta a la bandeja para que se hagan todas por igual.
Sacamos del horno y primero dejamos enfriar en la bandeja, a los 5 minutos cambiamos a una rejilla.

PASO 06

Cuando todas las pastas estén frías cogemos una de las enteras, le ponemos una cucharadita de mermelada y tapamos con otra que tenga agujero. Así con todas las pastas.

Fuente: https://lacocinademezquita.com/**pastas-de-almendra-y-fresa/**