

Receta de Corbatas de Unquera

07 Feb 2015



Buenos días a tod@s, para este fin de semana que al parecer va ser bastante fresquito, os dejo una receta muy rica y de origen Cántabro, podéis prepararla en casa porque están riquísimas y sobre todo para l@s que les gusta el hojaldre.

Ingredientes

- Hojaldre (una lámina)
- Clara de huevo (una)
- Zumo de limón
- Azúcar glass
- Almendras troceadas

Modo de Preparación

1. Extender la lámina de hojaldre y cortar tiras a lo ancho de unos 4 cms
 2. Doblar por la mitad y retorcer para crear el nudo característico de este dulce
 3. Preparar la glasa batiendo en la batidora la clara del huevo y unas gotitas de zumo de limón, batir enérgicamente y sin dejar de batir, añadir poco a poco el azúcar hasta que quede una masa blanca y bien espesa
 4. Pintar las corbatas generosamente con la glasa preparada
 5. Espolvorear las almendras troceadas
 6. Meter al horno precalentado a 180º
 7. Dejar hasta que estén doraditas, sacar y dejar enfriar y....buen provecho!!!
-