

Petite recette

Pastas de vino

👤 6-8 🕒 30-60 minutos 🏠 Fácil ☆☆☆☆

🛒 Ingredientes

- ➡ 120 ml. de vino dulce Málaga Virgen
- ➡ 120 ml. de aceite de oliva
- ➡ 180 gr. de azúcar moreno
- ➡ 840 gr. de harina

🛒 Ingredientes para la decoración

- ➡ almendras laminadas
- ➡ azúcar moreno

👨‍🍳 Manos a la masa

Comenzamos mezclando en un bol los ingredientes líquidos: vino y aceite. Añadimos el azúcar y batimos bien para que se fusionen todos los ingredientes. Este proceso se puede acelerar calentando un poco el vino, de este modo el azúcar se derrite y se fusiona antes.

Tamizamos la harina y la añadimos en cuatro veces a medida que la mezcla vaya adquiriendo consistencia. Podemos llevar a cabo este paso de manera manual con ayuda de una cuchara de madera o mediante un robot de cocina.

Cuando obtengamos una masa manejable aunque pastosa la pasamos a una lámina de papel plástico de cocina y enrollamos como si envolviéramos un caramelo, en forma de cilindro, y lo introducimos en el frigorífico durante 30 minutos.

Pasado este tiempo, retiramos del frigorífico, quitamos el envoltorio y damos forma a la masa. Para ello tenemos dos opciones: aprovechando la forma de cilindro, cortamos la masa en rodajas con ayuda de un cuchillo de hoja grande y hacemos

cortes de 5 milímetros a un centímetro, dependiendo de nuestras preferencias.

La segunda opción es hacer pequeñas bolas, de unos 20 gr. de peso, y aplastarlas para que queden redondeadas, de este modo quedarán más gruesas en el centro y más delgadas en los bordes.

Si no disponemos de tiempo podemos prescindir del enfriado de la masa, en este caso es mejor hacer bolas ya que la masa estará blanda y no podremos darle la forma deseada.

Con ambas opciones, ponemos las pastas sobre papel de hornear en una bandeja de horno. En este punto podemos escoger dejarlas así o adornarlas. Si queremos decorarlas podemos espolvorear un poco de azúcar sobre ellas o almendras laminadas. Introducimos la bandeja en la parte central del horno y dejamos cocer a 175° durante diez minutos, bajamos la temperatura a 150° y horneamos otros diez minutos.

Retiramos del horno, pasamos las pastas a una rejilla y dejamos enfriar.

💬 Notas

En este caso he usado usado vino Málaga Virgen pero se puede usar cualquier otro vino dulce que se desee.

