



<https://www.mepillasquisando.com>



PASTEL DE CABELLO DE ÁNGEL - TÍPICO DE ALBOX



INGREDIENTES:

- 1'6 Kg de Harina de panadería.
- 4 Huevos.
- 650 gr. de Manteca de cerdo.
- 650 gr. de Azúcar.
- 350 ml. de Mistela (vino dulce).
- 3 gr. de Bicarbonato.
- ½ Cucharadita de Canela.
- ½ Limón, la ralladura.
- 800 gr. de Cabello de Ángel.
- 1 Molde cortapastas.

ELABORACIÓN:

Deshacemos la manteca hasta conseguir un estado de pomada. Mezclamos la manteca con la harina y vamos añadiendo poco a poco el resto de ingredientes excepto el cabello de ángel. Dejamos reposar la masa 15 minutos. Extendemos la masa con un rodillo dándole un grosor de unos 4 ó 5 milímetros. Con el cortapastas vamos sacando obleas y sobre una mitad ponemos un poco de cabello de ángel y a continuación ponemos encima otra oblea y presionamos un poco los filos para cerrar. Pintamos con huevo batido y las pasamos a una bandeja y al horno previamente precalentado a 180º unos 15 minutos o hasta que veamos que están doraditas.

<https://www.mepillasquisando.com>