



<https://www.mepillasquisando.com>



1079 – MARITOÑI



Nombre, que fue concebido por Raimundo Pérez, que decidió darle al producto el nombre de su hija María Antonia, o como familiarmente la llamaban, Maritoñi. Es un producto netamente Granadino.

INGREDIENTES		
PARA LA GALLETA	PARA EL BIZCOCHO	PARA EL RELLENO
3 Yemas de Huevo. 1 Huevo entero. 450 gr. de Harina 150 gr. de Manteca de cerdo. 150 gr. de Azúcar glas. 4 gr. de Levadura química. 1 Cucharadita de azúcar Vainillada.	4 Huevos. 125 gr. de Azúcar. 125 gr. de Harina	100 gr. de Azúcar. 50 gr. de Harina. 1 Rama de Canela. ½ L. de Agua. ½ Bote de Cabello de Ángel.

ELABORACIÓN:

De la galleta: En un bol ponemos la manteca, los azúcares, las yemas y el huevo, y la harina con la levadura, amasamos hasta obtener una masa homogénea. Tapamos y dejamos reposar en el frigorífico. Estiramos la masa con un rodillo, dejándola con medio centímetro de espesor, y cortamos las galletas. Colocamos en una bandeja y horneamos a 180° durante unos 15 minutos, reservamos.

Del bizcocho: Separamos las claras de las yemas y batimos las claras y cuando estén semimontadas, les añadimos la mitad del azúcar y seguimos montando. Batimos las yemas con la otra mitad del azúcar y las mezclamos con las claras. Vamos añadiendo la harina tamizada poco a poco y mezclando, evitando que baje la mezcla. En una bandeja, y con una manga pastelera, vamos haciendo círculos con la masa, del tamaño de las galletas. Introducimos al horno a 180° durante unos 10 minutos, o hasta que el bizcocho esté hecho. Sacamos, dejamos enfriar y reservamos.

De la crema: En un cazo Infusionamos el agua con el azúcar y la canela unos minutos. Volvemos a poner el cazo en el fuego y vamos añadiendo la harina tamizada sin dejar de remover dejando que se cocine durante unos 5 minutos. Apartamos del fuego y añadimos el cabello de ángel. Dejamos enfriar en el frigorífico.

Montaje: Vamos disponiendo un poco de crema sobre las galletas y tapamos con el bizcocho y espolvoreamos con azúcar glas.

<https://www.mepillasquisando.com>