25 Σεπτεμβρίου 2014

Πάστα Φλώρα

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Υλικά:

300 γρ. αλεύρι

300 γρ. άχνη

300 γρ. λευκό αμύγδαλο σκόνη

2 αυγά

250 γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου

1 πρέζα αλάτι

1 κ.γ μπέικιν πάουντερ

50 γρ. κονιάκ

150-200 γρ. μαρμελάδα φράουλα

Εκτέλεση:

Τοποθετούμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ, εκτός της μαρμελάδας και τα ανακατεύουμε με το φτερό έτσι ώστε να έχουμε ένα ομογενοποιημένο ζυμάρι.

Αφήνουμε τη ζύμη για ώρες στο ψυγείο να ξεκουραστεί και σε ένα τετράγωνο τσέρκι 25Χ25 εκ. απλώνουμε το ζυμάρι σε πάχος 1 εκ.

Πάνω από αυτό απλώνουμε τη μαρμελάδα φράουλα και αφήνουμε 1 εκ. περιφερειακά χωρίς μαρμελάδα.

Με την υπόλοιπη ζύμη πλάθουμε μπαστούνια τα οποία τα τοποθετούμε οριζόντια και κάθετα πάνω από τη μαρμελάδα και περιφερειακά. Ψήνουμε στους 160C για 1 ώρα περίπου.

Αφήνουμε να κρυώσει και κόβουμε τετράγωνα κομμάτια.

Πηγή: ikypros.com