

Shortbread Triangles {or Petticoat Tails}

Ingredientes:

(Todos los ingredientes han de estar a temperatura ambiente, salvo que se indique lo contrario)

(para 8 porciones)

175 g (1 1/3 cups) de harina de trigo normal

55 g (1/4 cup) de azúcar superfino (caster sugar)

1/4 cucharadita de sal

115 g (1/2 cup - 1 stick) de manteguilla con sal, muy fría

2 cucharaditas de azúcar moreno (light brown sugar a ser posible) para espolvorear

Elaboración:

1. Pre calentamos el horno (eléctrico) a 150°C y colocamos la rejilla a media altura.
2. Engrasamos un molde redondo de unos 20 cm Ø (a ser posible con los bordes rizados, si no, los decoraremos a mano) y reservamos.
3. En un cuenco mediano tamizamos la harina, el azúcar superfino y la sal.
4. Añadimos la manteguilla, cortada en dados pequeños, y mezclamos con ayuda del pastry blender (o dos cuchillos, en su defecto) hasta integrar la harina por completo. Hemos de obtener una consistencia similar a la de unas migas de pan sueltas y arenosas.
5. Seguidamente, trabajamos la masa con las manos sólo lo justo hasta que se ablande ligeramente y se pueda compactar en una bola, pero sin que la manteguilla llegue a calentarse demasiado con el calor de nuestras manos. Es importante no manipularla en exceso en este punto pues, en lugar de acabar con un shortbread crujiente y hojaldrado, como es lo suyo, se nos quedará duro y seco.
6. Transferimos la masa al molde y, al tiempo que presionamos ligeramente con los dedos, extendemos hasta cubrir el fondo por completo.
7. Con el reverso de una cuchara, alisamos la superficie lo máximo posible y marcamos con un cuchillo las 8 porciones sin llegar a cortarlas por completo (si el molde es cuadrado, lo más apropiado es cortarlas alargadas, como en barritas). Con las púas de un tenedor perforamos toda la superficie sin llegar a atravesar la masa.

8. Si pensamos que la masa se ha podido calentar en exceso (si la hemos manipulado demasiado, hace mucho calor o hemos tardado un buen rato en dejarla lista en el molde), refrigeramos antes de hornear al menos durante unos 20 minutos.
9. Horneamos durante 40-45 minutos o hasta que esté firme y haya adquirido un tono ligeramente dorado (pero no tostado, estas pastas tienen un color más bien pálido).
10. Sacamos del horno y espolvoreamos con el azúcar moreno.
11. Dejamos enfriar dentro del molde sobre una rejilla durante unos 15 minutos. Pasado este tiempo, terminamos de cortar las porciones que habíamos marcado, desmoldamos con cuidado (en caliente estas pastas son algo frágiles aún) y dejamos enfriar por completo sobre la rejilla.

Se han de conservar en un recipiente hermético en un lugar alejado de fuentes de calor.

Rosa M Lillo 