

Pasteles de miel

Catelyn recordaba bien aquella taberna, y a una mujer obesa llamada Masha Heddle, que masticaba hojamarga día y noche, y parecía tener una provisión inagotable de sonrisas y pasteles para los niños. Los pasteles rebosaban miel, eran riquísimos y dulces..

Juego de Tronos



Pequeños pasteles densos y pastosos llenos de sabor a miel y a la más sutil de las especias. Terminamos los nuestros con un glaseado de lavanda, no puedo imaginar maridaje mejor.

Para superarlo basta que probemos a empapar unos pocos en aproximadamente un cuarto de pulgada de miel durante toda la noche.

¿El resultado? Pura decadencia. **La miel golpea la lengua, la lavanda golpea el paladar y todo es increíble.**

Ingredientes

- ★ Hasta 3 y 1/2 tazas de harina
- ★ 3 cucharadas de miel
- ★ 2 cucharaditas de azúcar
- ★ 3 cucharadas de almendra molida
- ★ 1 paquete de levadura ó 2 y 1/4 cucharaditas de la misma
- ★ 1/2 pinta de cerveza (1 botella)
- ★ 1 pizca de sal
- ★ Miel para empapar, probablemente alrededor de 1/2 taza por lo menos

Disuelve la levadura en la cerveza calentada y deja que espume. Muele las almendras y el azúcar en un procesador de alimentos y después combina con la harina y la sal en un bol de tamaño grande. Haz un pocillo pequeño en la masa y vierte en él la cerveza con la levadura. Añade la harina poco a poco, trabajándola para que ligue bien y hasta que tenga una buena consistencia, suave y flexible. Déjala reposar en un lugar cálido hasta que haya doblado su tamaño. Después de que haya leudado, amásala durante unos minutos antes de darle forma a unos 10 bollos pequeños.

Deja que los bollitos leuden de nuevo durante al menos 15 minutos, después hornéalos en un horno precalentado durante 10-20 minutos a 200°. Los bollitos deben quedar solo ligeramente dorados.

Usando un pequeño cuchillo pelador, corta un pequeño agujero (alrededor de 1 cm) en la parte superior de los bollos, empujando bien en el pastelito, pero teniendo cuidado de no atravesarlo del todo. Toma una cuchara pequeña y llena cuidadosamente cada agujero con miel. Puede que tengas que hacer esto varias veces ya que la miel se embebe en el pastel. Pon por lo menos 1 cucharada de miel por bollito.