

Panecillos huargo de Pastel Caliente

- Qué pan tan malo - Dijo Pastel Caliente con una mueca nada más probarlo -. Está quemado y encima es duro.
- Te sabrá mejor cuando lo mojes en la salsa - señaló Lim
- Mentira, no te sabrá mejor - replicó Anguy -. Pero al menos no te romperas los dientes.
- Puedes elegir, o te lo comes o te quedas con hambre - dijo Esposo - ¿Qué pasa, tengo cara de panadero? Ya me gustaría ver si tu lo haces mejor.
- Seguro que si - le aseguró Pastel Caliente -. Es muy fácil. Este pan lo has amasado en exceso, por eso está tan duro.

Tormenta de Espadas



En la tercera temporada, Pastel Caliente hornea y entrega a Arya un pequeño pan que recuerda sospechosamente a un huargo, bueno, más o menos.

Esperemos que vuestros panecillos estén tan ricos y sabrosos como los de Pastel Caliente!

Ingredientes

- ★ 2 tazas de harina
- ★ 1/4 taza de azúcar
- ★ 1 cucharada de levadura en polvo
- ★ 1/2 cucharadita de sal
- ★ 1 taza de nata líquida o leche, o más si es necesario
- ★ Pasas de Corinto, para los ojos

Mezcla todos los ingredientes secos y después añade gradualmente la leche mientras remueves. Si necesitas un poco más de leche, añádela hasta obtener una masa cohesionada y suave. Extiende la masa hacia fuera en la superficie de trabajo hasta que alcance un espesor de unos 2 cm de grosor. Utilizando un cuchillo afilado, dale una forma áspera de lobo. No te preocupes si te queda un poco feo: ¡El de Pastel Caliente era bastante rústico también!

Corta tiras adicionales para las piernas y presiona sobre la forma principal del lobo. Corta también una forma entrecruzada para los dientes y presiona una grosella o una pasa en la masa para un ojo. Si lo deseas, puedes conseguir la textura del “pelaje” con los dientes de un tenedor.

Hornea en un horno precalentado a 180° durante 10-12 minutos o hasta que los huargos tengan un bonito color dorado.



En la versión de la cabeza, cortamos los bordes para que parecieran mechones de pelo y utilizamos almendras para los dientes. ¡Grrrr!