

Pasteles de miel modernos

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.**

Raciones: nunca hay suficientes * Preparación: 15 minutos * Horneado: ~ 30 minutos

Ingredientes

- ★ 2 y 1/2 tazas de harina de repostería
- ★ 1/2 cucharadita de levadura en polvo
- ★ 1 cucharadita de sal
- ★ 1 cucharadita de jengibre molido
- ★ 1 cucharadita de canela
- ★ 1/2 taza de mantequilla
- ★ 1/2 taza de azúcar moreno, bien compactado
- ★ 1 huevo
- ★ 1 taza de miel
- ★ 1 taza de suero de mantequilla

Tamiza juntos los ingredientes secos. En un recipiente separado, bate juntos la mantequilla y el azúcar. Agrega el huevo y bate a fondo, seguido por la miel. Agrega a la mezcla la harina y el suero de mantequilla alternando, empezando y terminando con los ingredientes secos. Vierte la masa en moldes de papel para magdalenas, o en una bandeja para magdalenas engrasada, llenando cada molde hasta unos $\frac{2}{3}$ de su capacidad. Hornea a 180° durante 30 minutos o hasta que los pasteles sean de color dorado.

Receta de glaseado de lavanda

Ingredientes

- ★ 1/3 taza de leche entera
- ★ 1/2 cucharadita de lavanda seca
- ★ 3 tazas de azúcar glas
- ★ Colorante alimentario en gel color violeta

Lleva la leche y la lavanda a ebullición en un cazo. Retira del fuego y deja macerar durante 10 minutos. Cuela y desecha la lavanda. Bate y añade el azúcar hasta que la mezcla quede suave. Cuela otra vez. Añade el colorante alimentario hasta obtener el tono deseado. Utilizar al momento.