

Cantabria

Tiempo



45'

Raciones




10


Apta para



Infantil

Alérgenos

 Cereales
con gluten

 Huevo

Alternativas

 Sin gluten



Sobaos pasiegos

Ingredientes

250 g de harina de trigo especial repostería

250 g de mantequilla en pomada

200 g de azúcar

50 ml de miel

3 huevos grandes a temperatura ambiente

8 g de impulsor de repostería o bicarbonato de sodio

Ralladura de la piel de 1 limón

Una pizca de sal

Moldes de papel encerado para sobaos o cápsulas de magdalenas o un molde del horno rectangular o cuadrado forrado con papel de hornear

! Junto con la Quesada pasiega, los Sobaos pasiegos son los dulces tradicionales de Cantabria más conocidos en toda España.

Elaboración

1. Precalentar el horno a 180°C arriba y abajo con ventilador, si se tiene.
2. En un bol mezclar la harina con el impulsor[mm1] y reservar. En otro bol grande batir los huevos con el azúcar y la miel, la sal, la ralladura de limón y la mantequilla en pomada.
3. Añadir la harina con el impulsor y mezclar bien. Rellenar el molde forrado con papel o los moldes de papel encerado hasta 2/3 de su altura.
4. Hornear en la bandeja del medio a 180°C con aire arriba y abajo durante unos 15-20 minutos.
5. Cuando se doren por arriba, comprobar si la masa está cocida en el centro pinchando un palillo (si sale limpio ya está hecha).
6. Retirar del horno y dejar enfriar completamente sobre una rejilla antes de servir.

En sus orígenes era una receta dulce y de aprovechamiento del pan que se combinaba con agua, miel, huevos y mantequilla

Alternativas

Para la versión sin gluten sólo se tendrá que sustituir la harina de trigo por harina de avena sin gluten u otra similar.