

LOS «SPRINGERLE»



Ingredientes :

*4 – 5 huevos osea (220 gr sin las cascarras)
500 gr de azucar en polbo
1 cucharada de sopa de anis en grano (lijeramente tostado)
500 gr de arina fina*

Batir los huevos con el azucar, con un batedor hasta que se vuelva como una espuma lijera. Echar los granos de anis, la arina despues mezclar delicadamente (bater a pequena velocidad). La pasta debe quedar un poco colante . Guardar 1h en un sitio frecro en el papel decocina. Dividir la pasta en cuatro partes arinar la mesa de trabajo y estender la primera parte de 8-10mm poner lijeramente un poco de arina. La pasta debe estar al tocar como la seda, con un pincel untar con arina el molde a «springerlé», pasar encima la pasta y calcar despacito para acer el dibujo. Cuando todo este dibujado cortar a la medida del dibujo con un cuchillo posar las formas en una placa con papel de cocina acer asi con las atras partes de la pasta. Dejar secar 24 h a temperatura ambiente en un sitio seco y sin corientes. Para cocer los «springerlé» la temperatura es de 150° a 160° entre 12 a 15 minutos (en el bajo del horno), deben quedar blancos. Conservar en una caja metalica al fresco.



Pequena historia :

Los «springerlé» son los primeros pasteles echos en alsacia. Es les anis que da un gustos tan typico, cultivado en alsacia desde el siglo XVI. «Springerle» significa «saltar». Este nombre viene de la forma en que ya que quitar los del molde. Par que salgan del molde le daban un golpe encima de la mesa y el pastel «saltaba» de su molde.

ARTAL-SOUVENIRS 31, rue du Bain aux Plantes 67000 STRASBOURG tél : +33 388328754

Email : contact@artal-souvenirs.fr Internet : www.artal-souvenirs.fr