

MANTECADO DE PASCUA

MANTECADO DE PASCUA



Ahora que estamos en plena semana santa os traigo otra recetilla para entretenernos un poco durante estos días con un dulce muy característico de la temporada. La tengo editada de la pascua anterior, pero este año he cambiado la foto porque me gusta mas la

decoración que le hemos puesto. Hemos elaborado el mantecado en equipo familiar. El bizcocho lo hizo mi cuñada, el glaseado se lo agregó la menda y las decoraciones nuestras pequeñas. Con mucho mimo el resultado ha sido de escándalo.

Esta receta en particular, es la tradicional receta del mantecado de Avilés, de aquí de Asturias. Por lo que he leído se viene haciendo desde finales del siglo XVII, cuando se descubrió un dulce que podía viajar con los veleros que hacían las Américas aguantando varios días sin estropearse. Poco a poco se fue haciendo tradicional y la repostería Avilesina le dio forma y lo adornó con un baño de glaseado convirtiéndolo en todo un referente regional.

El mantecado se puede hacer de forma individual, como es el ejemplo que hoy os traigo, o bien elaborar el diseño característico que en Avilés le dan en semana santa. Por estas fechas los padrinos y madrinas le regalan a sus ahijados, el domingo concretamente, el "bollo de pascua". Este bollo está formado por tres mantecados, elaborados en unos moldes con forma de estrella y superpuestos unos sobre otros. Suelen llevar un baño de glaseado por encima y una amplia decoración al gusto de cada uno, elementos de chocolate y figuritas de pascua principalmente... Si alguna vez vais hasta Avilés por estas fechas podéis contemplar estos manjares por todos los escaparates de las pastelerías que la ciudad os ofrece, es todo un espectáculo visual.

Antes de comenzar con la receta, tengo que dejar plasmado un apunte. El mantecado original es así tal cual, con solo cuatro ingredientes, mantequilla, harina, huevos y azúcar. No hay que añadirle nada de levadura (en algunas recetas la hemos visto agregada), ni aromas extras. La receta tradicional de la comarca de Avilés es así, si lleva algo más ya sería una variante. Dicho esto, si os apetece probar un postre delicioso y pintoresco, atentos a los pasos, sencillos y muy rápidos.

<http://midulcepecado.com>



INGREDIENTES

Para el mantecado:

- 300 g de harina de trigo.
- 300g de mantequilla.
- 300g de azúcar.
- 300 g de huevo (6 unidades aproximadamente).

Para el glaseado:

- 230 g de azúcar glass (normal para la thermomix).
- 1 clara de huevo.

Para la decoración:

- Figuritas de chocolate de pascua.
- Huevos de chocolate.
- Lacasitos, emanens, fideos, bolas de chocolate de colores...

DE FORMA TRADICIONAL

A la hora de elaborar el mantecado es importante tener en cuenta un par de detalles. El primero es que es imprescindible insistir con el batido previo. El otro aspecto, es que la mantequilla debe estar en pomada, a temperatura ambiente. Hay que sacarla de la nevera el día antes. Dicho esto, es imposible que siguiendo estas pautas no os quede un mantecado de primera.

ELABORACION

1. En un bol introducimos el azúcar y los huevos y batimos enérgicamente unos diez , quince minutos, hasta que obtengamos una mezcla clarita que haya aumentado su volumen.
2. Añadimos la mantequilla en dados y batimos hasta que quede bien integrada y obtengamos una mezcla homogénea.
3. Agregamos la harina y batimos. Al final del todo podemos ayudarnos de una varilla e ir mezclándola manualmente con movimientos envolventes hasta que quede bien integrada.
4. Precalentamos el horno a 180º con calor por arriba y por abajo y añadimos la masa a un molde previamente engrasado con aceite.
5. Una vez que el horno está caliente, introducimos el mantecado en la segunda rejilla empezando por abajo durante 50 minutos (es imprescindible no abrir el horno en ningún momento).
6. Pasado el tiempo de horneado sacamos el mantecado, esperamos que enfríe unos minutos y lo desmoldamos.
7. Ahora que tenemos la masa lista vamos a darle un baño de glaseado. Para ello introducimos el azúcar glass junto con la clara de huevo en un bol y lo mezclamos bien con la batidora. Si queda muy denso se puede añadir una pizca de agua y batir de nuevo. Bañamos el mantecado por encima.
8. Por último, solo nos queda añadir la decoración si queremos

orientarlo como un dulce de pascua. Aquí cada uno ya la hace como mas le gusta o según los elementos decorativos de los que disponga. Lo que suele ser característico es emplear elementos de chocolate , sobre todo figuritas de Pascua.

CON THERMOMIX

Con la ayuda de la thermomix nos vamos a ahorrar bastante mano de obra, ya que el batido que es muy importante, lleva su tiempo, y en estos pasos la maquina maniobra por nosotros. Así que si la excusa era no estar con la batidora quince minutos en la mano, ahora ya no hay excusa que valga. Manos a la obra y empezamos.

ELABORACIÓN

1. En primer lugar colocamos la mariposa en la thermomix. Agregamos los huevos y el azúcar y programamos 7 minutos a 37º en velocidad 3 1/2.
2. Una vez pasado el tiempo volvemos a batir la mezcla otros 7 minutos en la misma velocidad, pero esta vez sin temperatura.
3. Agregamos la mantequilla en pomada (es muy importante que no esté de nevera) en dados y mezclamos 20 segundos en velocidad 2.
4. Agregamos la harina y mezclamos 5 segundos en velocidad 3. Sacamos el vaso de la thermomix, retiramos la mariposa y con la ayuda de la lengua vamos mezclando un poco a mano con movimientos envolventes hasta que termine de integrarse bien la harina.
5. Precalentamos el horno a 180º con calor por arriba y por abajo. Untamos de aceite el molde que vamos a utilizar. Las cantidades indicadas son perfectas para un molde de plum cake, pero podemos hacerlo en el que queramos.
6. Cuando el horno esté caliente introducimos el molde en la segunda rejilla empezando por abajo y dejamos que se haga durante 50 minutos sin abrir para nada el horno.
7. Pasado el tiempo de horneado sacamos el mantecado, dejamos que

enfríe unos minutos y lo desmoldamos.

8. Con la thermomix limpia, vamos a elaborar el glaseado para bañar el mantecado. Introducimos el azúcar normal y lo trituramos durante un minuto a velocidad progresiva 7-10 hasta convertirlo en lustre. Añadimos la clara de huevo y mezclamos 20 segundos a velocidad 6. Esparcimos la mezcla por encima del mantecado.
9. Ahora ya solo nos quedaría la decoración si queremos convertirlo en un pequeño detalle para regalar a nuestros ahijados por semana santa. Suele ser típicas las figuritas de pascua, bolas de chocolate, fideos... lo que mas nos guste o de lo que dispongamos. Recomiendo adornar el mantecado cuando este frío del todo, puesto que se nos pueden derretir las figuritas y complementos si lo hacemos antes de tiempo (lo digo por experiencia).

Si os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>