

# CONDENAOS

Ruralmur  
ruralmur@regmurcia.com  
<https://ruralmur.com/articulo/1116/condenaos>  
Direccion: [Región de Murcia](#)



Bueno lo prometido es deuda...!! Con todos mis respetos hacia la maravillosa confitería El Paso de Abarán Murcia auténtica dueña de este dulce sin igual.. "CONDENAOS" la mía es una imitación casi perfecta pero los auténticos son obra suya...!! Para todos mis conocidos de este medio hay va la receta...!! Es un poquito laboriosa pero muy sencilla y una delicia. Ya me contareis quien se atreva a llevarla a cabo...!!

Receta condenaos: Masa 250 gr azúcar 250 gr manteca de cerdo 2huevos grandes o 3 pequeños 250 cc de mistela ( la de vinos ricoti de Tomás es la mejor) Una cucharada de bicarbonato 1 kg de harina de trigo más o menos .. la masa debe quedar firme para trabajar con rodillo

Mezclar azúcar y huevos batir hasta que blanquee, añadir la manteca a temperatura ambiente y deshacer .. Añadir la mistela Finalmente harina y bicarbonato amasar hasta dejar una masa fina y suave Bolear en dos porciones iguales y dejar reposar envuelta en film una hora Estirar con rodillo como veis en la foto, forrar la bandeja con papel de horno, liar en el rodillo la masa estirada y depositar sobre la bandeja.. Verte la crema repetir la misma operación con la masa restante cubrir y al horno a 160 grados hasta ver que empieza a dorar sacar y espolvorear azúcar en grano partir cuando este frío...!!

Crema: 150 cc leche 75 gr azúcar 20 gr harina de trigo 1 cucharada de postre de canela 1 cucharada sopera de miel de caña 1 cucharada sopera de caramelo líquido..

En un cazo u olla que no se pegue poner azúcar canela y harina.. Mezclar bien en seco.. Añadir un poco de leche. Solo un poco e ir haciendo una especie de papilla espesa así

CONDENAOS

Ruralmur  
ruralmur@regmurcia.com  
<https://tinyurl.com/y6ynpabp>

CONDENAOS

Ruralmur  
ruralmur@regmurcia.com  
<https://tinyurl.com/y6ynpabp>