



Empolvados con manjar



★★★★★ 4/5 43 votos Añadir a Favoritos

PARA: 15 UNIDADES / PREPARACION: 30 MINUTOS / DIFICULTAD: BAJA

- 3 huevos separados
- 100 gr. de harina Selecta con polvos
- 10 gr. de maicena
- 100 gr. de azúcar
- 150 gr. de azúcar flor
- 200 gr. de manjar



Calorías



Carbohidrato



Proteína



Grasas

Cargar carrito

Ver lista de compra

Harina Con Polvos



PREPARACIÓN

01.

Precalienta el horno a 200°C y prepara una lata con papel mantequilla.

02.

Añade la harina con la maicena y reserva en un bol.

03.

Bate las yemas con la mitad del azúcar hasta que esté bien cremoso y pálido. Aparte, bate las claras a nieve y agrega el resto del azúcar de a poco. Cuando estén firmes, deja de batir.

04.

Incorpora las claras con movimientos envolventes a las yemas. Agrega los ingredientes secos de a poco.

05.

Traspasa la mezcla a una manga con boquilla lisa y forma círculos de 4 cms. aprox. sobre el papel mantequilla. Hornea por alrededor de 7 minutos y deja enfriar.

06.

Junta pares iguales y pega con manjar.

07.

Pon el azúcar flor en una bolsa plástica y pasa todos los empolvados por ésta bolsa, sacudiendo bien para que queden completamente impregnados.