

Pepitas



INGREDIENTES

- Manteca 125 GR
- Azúcar 125 GR
- Esencia de vainilla C/N
- Ralladura de limón 1/2 UN
- Huevo 80 GR
- Harina 0000 250 GR
- Polvo para hornear 5 GR

PREPARACIÓN

Blanquear la manteca con el azúcar. Incorporar los huevos, la esencia de vainilla y la ralladura del limón. Por último agregar la harina con el polvo de hornear tamizados. Formar una masa tierna sin trabajar demasiado. Dejar reposar en heladera por lo menos media hora. Hacer bastones cilíndricos y cortar a cuchillo, estibar en placas enmantecadas. Con el dedo practicar una pequeña hendidura en el centro de la pepita. Colocar con manga un punto de dulce de membrillo o dulce de batata procesado. Hornear a 180°C de 8 a 9 minutos aproximadamente.

Relleno

- Dulce de leche repostero 150 GR
- Dulce de membrillo 200 GR