



Dificultad:
Media



Porciones:
20



Tiempo:
60 minutos

Información Nutricional

Energía:	206 Kcal
Proteínas:	4.4 g
Grasa Total:	4.1 g
Colesterol:	41 mg
H. de Carbono:	37.5 g
Fibra Dietética:	0,3 g
Sodio:	72 mg

CHILENITOS PRÍNCIPES CON MANJAR

Ingredientes

PARA LA MASA

- 2 Tazas de harina
- 1/4 Taza de mantequilla
- 1 ½ Cucharadas de vinagre blanco
- 3 Huevos

RELLENO

- 1 Tazas de manjar NESTLÉ®

MERENGUE

- 1 Taza de claras de huevo
- 2 Tazas de azúcar granulada
- 1 Pizca de sal

Preparación

1.- Junta todos los ingredientes de la masa en un bowl y con la ayuda de tus manos, amasa hasta formar una masa uniforme. Luego cúbrela en plástico y déjala reposar al menos 10 minutos. Una vez transcurrido el tiempo, en un mesón enharinado estira la masa lo más delgada posible.

2.- Corta con un molde ovalado 40 piezas de masa, y ordénalas en una lata de horno y pinchadas con un tenedor varias veces, hornear en horno precalentado a 180°C. Hornea durante 7 a 10 minutos o bien hasta que estén levemente doradas. Retira del horno, y una vez frías, rellena con manjar NESTLÉ® presionando ambas tapas levemente.

3.- Para el merengue, junta en un bowl las claras de huevo con el azúcar y la pizca de sal. Lléalas a baño maría suave removiendo de vez en cuando hasta disolver el azúcar completamente en las claras e integrar bien. Retira el bowl del baño maría y bate enérgicamente durante 8 a 10 minutos hasta triplicar su volumen y conseguir una preparación espumosa y bien firme.

4.- Con la ayuda de una espátula, esparce el merengue en cada chileno príncipe y disponlos y en una lata de horno, hornéalos durante 15 a 20 minutos a 100°C, manteniendo la puerta del horno levemente abierta. Retíralos una vez que el merengue este seco. Sírvelos en un plato extendido. Recuerda que la preparación sugerida es 1 chileno príncipe.

