



Dificultad:
Baja



Porciones:
20



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	76 Kcal
Proteínas:	1.1 g
Grasa Total:	2.8 g
Colesterol:	17.0 mg
H. de Carbono:	11.4 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	29 mg

ARGOLLAS DE FRAMBUESA

Ingredientes

- 1¼ Taza de harina cernida
- 1 Cucharadita de POLVOS IMPERIAL
- 1 Pizca de sal
- ½ Taza de mantequilla a temperatura ambiente (60 g aprox.)
- 1/3 Taza de azúcar granulada
- 1 Huevo
- ½ Taza de mermelada de frambuesas

Preparación

1.- En un bowl junta la harina con los POLVOS IMPERIAL, añade la pizca de sal, la mantequilla y la azúcar. Trabaja con tus manos frotando continuamente hasta comenzar a unificar los ingredientes y conseguir migas. Agrega el huevo de una vez y comienza a amasar hasta conseguir una masa de textura lisa que no se pegue en tus manos.

2.- Toma pequeños trozos del porte de una nuez y déjalos sobre una lata previamente enmantecada, presiona levemente con el dedo y rellena esta hendidura con un poco de mermelada de frambuesas. Lleva a horno pre-calentado a 180°C y hornea durante 10 a 15 minutos hasta cocerlas completamente y dorarlas sólo un poco. Una vez listas, retíralas del horno y déjalas enfriar.

