

BOCADITOS COLORIDOS DE MAICENA



Ingredientes

- 1 Pan chico de mantequilla (125 g)
- ½ Taza de azúcar granulada
- 2 Huevos
- 1 ½ Taza de harina cernida
- 1 Taza de maicena
- 3 Cucharaditas de polvo de hornear IMPERIAL®

Para decorar

chocolate en polvo NESTLÉ® o mostacillas de colores

Preparación

1.- En un bowl bate la mantequilla con la azúcar granulada hasta formar una mezcla cremosa. Agrega los huevos uno a uno sin dejar de batir hasta homogenizar completamente ambos ingredientes.

2.- Añade poco a poco la harina junto con la maicena y el polvo de hornear IMPERIAL®, mezcla hasta formar una masa suave de textura compacta. Forma pequeñas bolitas del tamaño de una nuez con tus manos enharinadas y pásalas por chocolate en polvo NESTLÉ® o mostacillas de colores en forma decorativa, presionando levemente para que se adhieran bien las decoraciones.

3.- Acomoda cada una de ellas sobre una lata de horno previamente enmantequillada y lleva a horno pre-calentado a temperatura media de 170°C y hornea durante 15 a 20 minutos hasta cocerlas completamente. Retira del horno y deja enfriar para servir las cuando gustes.



Dificultad:
Baja



Porciones:
40



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	64 Kcal
Proteínas:	2.8 g
Grasa Total:	0.8 g
Colesterol:	17.0 mg
H. de Carbono:	8.5 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	30 mg