

## QUEQUITOS PRINCESA



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
24



Tiempo:  
40 minutos

### Información Nutricional

|                  |         |
|------------------|---------|
| Energía:         | 90 Kcal |
| Proteínas:       | 1.6 g   |
| Grasa Total:     | 4.5 g   |
| Colesterol:      | 26.8 mg |
| H. de Carbono:   | 10.7 g  |
| Fibra Dietética: | 52 g    |
| Sodio:           | 0 mg    |

### Ingredientes

- ¾ Taza de mantequilla
- 1/3 Taza de azúcar granulada
- 1 Cucharadita de esencia de vainilla
- 2 Huevos
- 1 Taza de harina cernida
- 1 Cucharadita de polvo de hornear IMPERIAL®
- 1 Tarro de manjar NESTLÉ®

### Preparación

1.- En un bowl bate la mantequilla con la azúcar granulada y la esencia de vainilla hasta obtener una crema, añade los huevos uno a uno batiendo constantemente. Incorpora la harina con el polvo de hornear IMPERIAL® y bate nuevamente hasta homogenizar la preparación.

2.- Vierte la mezcla sobre moldes individuales bien pequeños para queques previamente enmantequillados y enharinados, llévalos a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C y hornea durante 20 a 25 minutos aproximados hasta cocerlos completamente. Una vez listos, retira del horno y déjalos enfriar.

3.- Retira un trozo de la punta con cuidado y la ayuda de un cuchillo. Rellena con manjar NESTLÉ® y vuelve a cubrir con la tapa que retiraste. Una vez listo, puedes espolvorear con un toque de azúcar flor y servirlos cuando gustes.