



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

QUEQUITOS PRINCESA

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.