



Dificultad:
Media



Porciones:
12



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|----------|
| Energía: | 359 Kcal |
| Proteínas: | 7.0 g |
| Grasa Total: | 17.0 g |
| Colesterol: | 115. mg |
| H. de Carbono: | 44.5 g |
| Fibra Dietética: | 0,6 g |
| Sodio: | 61 mg |

PASTELITOS DE ALCAYOTA

Ingredientes

- 5 Huevos (separados claras de yemas)
- 7 Cucharadas semi-colmadas de azúcar flor
- 7 Cucharadas semi-colmadas de harina
- ½ Cucharadita de polvo de hornear IMPERIAL®
- 2 Cajitas de crema larga vida NESTLÉ® (refrigerado del día anterior)
- 3 Cucharadas de azúcar flor
- ½ Kg Mermelada de alcayota
- 1 Taza de nueces molidas (100 g)
- 1 Barra mediana de chocolate TRENCITO® cortado en pequeños trozos (80 g)

Preparación

1.- En un bowl bate las yemas de huevos con la mitad de la azúcar flor hasta duplicar su volumen y conseguir un batido de mayor textura, reserva. Aparte bate las claras de huevo a nieve y agrega poco a poco el resto de la azúcar flor sin dejar de batir hasta obtener un merengue firme. Agrega a las yemas y bate nuevamente unos segundos hasta homogenizar.

2.- Incorpora la harina mezclada con los polvo de hornear IMPERIAL® con suaves movimientos envolventes hasta integrar bien. Vierte el batido sobre una budinera previamente enmantecada y enharinada. Lleva a horno pre-calentado a 180°C y hornea durante 30 a 35 min aprox. hasta cocer completamente. Una vez listo, retira del horno y deja enfriar.

3.- Bate la crema larga vida NESTLÉ® energéticamente a punto chantilly, separa la crema en dos partes iguales y a una agrega la mermelada de alcayota y a la otra mitad las nueces molidas con la azúcar flor. Parte el bizcocho en tres partes y rellena con ambas cremas intercaladamente. Refrigerar durante dos horas y luego corta cuadrados iguales. Finalmente derrite el chocolate TRENCITO® a baño maria y con la ayuda de una pequeña bolsita de plástico con un orificio en la punta, haz rayas sobre cada uno de ellos de manera decorativa.