PASTELITOS DE ALCAYOTA

Dificultad: Media

Porciones: 12

Tiempo: 35 minutos

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 enmantequillada 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. Refrigera 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, has rayas sobre cada uno de ellos de manera decorativa.

Información Nutricional

Energía:	359 Kcal
Proteinas:	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