



Dificultad:
Baja



Porciones:
12



Tiempo:
25 minutos

Información Nutricional

Energía:	212 Kcal
Proteínas:	3.3 g
Grasa Total:	5.0 g
Colesterol:	110. mg
H. de Carbono:	40.1 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	47 mg

EMPOLVADOS DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 1 Taza de harina cernida
- 1 Cucharada colmada de maicena
- 1 Cucharada de chocolate en polvo NESTLÉ®
- 5 Huevos a temperatura ambiente (separados claras de yemas)
- ¾ Taza de azúcar flor
- ½ Kilo de manjar NESTLÉ® receta casera
- chocolate en polvo NESTLÉ® para espolvorear

Preparación

1.- Primero junta en un bowl los tres primeros ingredientes secos como harina, maicena y chocolate en polvo NESTLÉ®. Remueve hasta integrarlos bien y reserva.

2.- Aparte, bate las yemas de huevos con la mitad de la azúcar flor hasta aumentarlas de volumen y cambien su color a más claro, reserva. En otro bowl bate las claras de huevo a nieve y comienza a agregar el resto de la azúcar flor poco a poco hasta conseguir un merengue firme. Agrega el merengue a las yemas batidas e integra con suaves movimientos hasta homogenizar.

3.- Luego agrega en dos tandas los ingredientes secos que juntaste en un comienzo con suaves movimientos envolventes hasta integrar bien. Luego, con la ayuda de un cucharón o una manga pastelera, vierte medianas cantidades de batido sobre una lata de horno previamente enmantecada y también con papel mantequilla, lleva a horno pre-calentado a 180°C y hornea durante 7 a 8 minutos aproximados hasta cocerlos y dorarlos levemente. Una vez listo, retíralos de la lata de horno y cuidadosamente despréndelas del papel mantequilla deja enfriarlos.

4.- Luego, toma una lámina y rellénala por la parte plana con manjar NESTLÉ® receta casera, hazlo idealmente con la ayuda de una manga pastelera, así quedan uniformes y parejos. Cubre con otra lámina y presiona levemente para

pegarlos bien. Finalmente espolvoréalos con chocolate en polvo NESTLÉ® y sírvelos cuando gustes.

Nota

La medida ideal cuando armes los montoncitos en la lata de horno, deben ser de 5 cm de diámetro aprox. y 1 cm de alto.

