EMPOLVADOS TRADICIONALES

Dificultad: Media

Porciones: 16

Tiempo: 40 minutos

Ingredientes

5 Huevos (a temperatura ambiente)

1 ½ Taza de azúcar flor

1 Pizca de sal

1 ½ Taza harina cernida

½ Kilo de manjar NESTLÉ®

Preparación

1.- Separa las yemas de las claras, deja las yemas en un bowl con la mitad de la azúcar flor, bate enérgicamente hasta aumentar su volumen y obtengas un color más claro y su textura esté levemente más espesa, que al levantar un poco de mezcla con el batidor puedas hacer alguna forma sin que se disperse de inmediato.

2.- Aparte, en otro bowl junta las claras de huevo con la pizca de sal y bate enérgicamente a punto nieve. Luego añade la azúcar flor poco a poco batiendo constantemente hasta lograr un merengue de textura firme. Lleva el merengue a las yemas batidas y junta con suaves movimientos envolventes, esto hazlo con la ayuda de una espátula o mezquino de plástico.

3.- De inmediato, agrega la harina en dos a tres tandas y también con suaves movimientos envolventes sin golpear el bowl. Una vez bien integrada, sobre una lata de horno previamente enmantequillada y cubierta además con papel mantequilla, forma pequeños montones de 4 a 5 centímetros de diámetro (esto lo puedes hacer con la ayuda de una manga pastelera o una bolsa gruesa con la punta cortada de 1 cm de grosor.

4.- Lleva a horno pre-calentado a temperatura media-alta de 180°C y hornéalos durante 12 a 15 minutos hasta cocerlos completamente y hornearlos levemente. Una vez listo, retíralos del horno y desmóntalos del papel y déjalos enfriar. Finalmente, toma uno de ellos y rellena con manjar NESTLÉ®, cubre con otra cara y presiona cuidadosamente, espolvorea con azúcar flor si deseas y

Información Nutricional

Energía:	211 Kcal
Proteinas:	5.4 g
Grasa Total:	4.0 g
Colesterol:	74,8 mg
H. de Carbono:	37.0 g
Fibra Dietética:	0,3 g
Sodio:	68 mg

sirve cuando gustes.

Disfruta de esta deliciosa preparación en su justa medida; una unidad es lo que te recomendamos para deleitarte esta fiestas patrias.