



Dificultad:  
Media



Porciones:  
16



Tiempo:  
40 minutos

## Información Nutricional

Energía:	211 Kcal
Proteínas:	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

## EMPOLVADOS TRADICIONALES

### Ingredientes

5 Huevos (a temperatura ambiente) separados yemas de claras

1 Pizca de sal

1 ½ Taza de azúcar flor

1 ½ Taza harina cernida

½ Kilo de manjar tradicional NESTLÉ®

\*Lata de horno enmantequillada y cubierta con papel mantequilla o anti adherente

### Preparación

1.- Bate las claras con la pizca de sal hasta obtener un espuma muy firme, añade el azúcar flor en 3-4 tandas batiendo constantemente hasta formar un merengue de textura bien firme. Agrega las yemas de huevo una a una pero en corto tiempo y bate por segundos hasta homogenizar.

2.- Integra la harina en 3 tandas con suaves movimientos envolventes y la ayuda de un mezquino o espátula pastelera, sin golpear los bordes.

3.- Una vez bien integrada la mezcla, forma sobre la lata de hornoa ya preparada 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 dorarlos levemente. Una vez listos, retíralos del horno y también de la lata para dejarlos enfriar. Finalmente, toma uno de ellos y rellena con manjar tradicional NESTLÉ®, cubre con otra cara y presiona cuidadosamente, espolvorea con azúcar flor sobre la superficie o bien los introduces a una fuente con azúcar flor y los remueves para impregnar bien como se hace tradicionalmente.



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

