



Dificultad:
Baja



Porciones:
30



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	128 Kcal
Proteínas:	2.4 g
Grasa Total:	3.0 g
Colesterol:	9,5 mg
H. de Carbono:	22.5 g
Fibra Dietética:	0,3 g
Sodio:	35 mg

MASITAS DE MAICENA PARA EL DESAYUNO

Ingredientes

- 1 Taza rasa de harina
- ½ Taza rasa de maicena
- ¾ Taza de azúcar flor
- 1 Cucharadita de polvo de hornear IMPERIAL®
- 1 Cucharadita de ralladura de limón
- 3 Cucharadas colmadas de mantequilla
- 1 Huevo

Preparación

1.- Junta todos los ingredientes secos en un bowl con la ralladura de limón y la mantequilla, trabaja con los dedos formando migas irregulares. Añade el huevo de una vez y amasa suavemente hasta conseguir una masa firme y compacta, si ves que falta mayor humedad agrega un poco de leche hasta conseguir la textura indicada. Refrigera tapada durante 10 min.

2.- Luego, sobre un mesón enharinado estira cuidadosamente la masa con un uslero, corta figuras en forma deseada de 5 cm aproximados y acomódalas sobre una lata de horno previamente enmantequillada.

3.- En seguida, hornea a temperatura media-alta de 170 a 180°C durante 13 a 16 minutos aproximados hasta cocerlas completamente y dorar la superficie de manera leve. Retíralas del horno y desmóntalas cuidadosamente de la lata en tibio, espera a que se enfríen y disfrútalas cuando gustes.