

## DELICIAS RELLENAS DE NESCAFÉ®



### Ingredientes

- 2 Tazas de harina cernida
- 1 Taza de azúcar flor cernida
- 1 Cucharadita de CAFÉ NESCAFÉ TRADICIÓN
- 1 Cucharada rasa de chocolate amargo en polvo
- 1 Cucharadita de POLVO DE HORNEAR IMPERIAL NESTLÉ
- 50 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 Huevo
- 3 Cucharadas de leche entera o LECHE SVELTY
- ¼ Kg. de mermelada de damasco
- 1 Cucharada de coñac
- Azúcar flor para espolvorear

### Preparación

1.- En un bowl junta la harina, azúcar flor, CAFÉ NESCAFÉ TRADICIÓN, chocolate amargo y POLVO DE HORNEAR IMPERIAL NESTLÉ. Añade la mantequilla y trabaja con las yemas de tus dedos frotando hasta conseguir migas como arena. Una vez incorporada agrega el huevo y la leche entera o LECHE SVELTY, aprieta con tus manos sin amasar. Cubre con papel film y lleva refrigeración durante 10 min.

2.- Sobre un mesón enharinado extiende con la ayuda del uslero, dejándola de 5mm. de grosor, corta discos y anillos del mismo diámetro, acomódalos sobre lata de horno enmantecada y cubierta con papel mantequilla, lleva a horno pre-calentado a temperatura media alta de 180°C durante 20 minutos. Una vez listos, retíralos del horno y déjalos enfriar.

3.- Una vez fríos pinta los discos con mermelada y tápalos con los anillos; rellena el centro con el resto de la mermelada mezclada con el coñac y espolvoreados con azúcar flor.



Dificultad:  
Media



Porciones:  
12



Tiempo:  
60 minutos

### Información Nutricional

Energía:	212 Kcal
Proteínas:	26.8 g
Grasa Total:	4.2 g
Colesterol:	27 mg
H. de Carbono:	38.9 g
Fibra Dietética:	0,7 g
Sodio:	58 mg