



Dificultad:  
Media



Porciones:  
12



Tiempo:  
40 minutos

## Información Nutricional

Energía:	359 Kcal
Proteínas:	7.0 g
Grasa Total:	17.0 g
Colesterol:	115 mg
H. de Carbono:	44.5 g
Fibra Dietética:	0,6 g
Sodio:	61 mg

## PASTELITOS DE ALCAYOTA

### Ingredientes

- 5 Huevos (separados claras de yemas)
- 7 Cucharadas semi-colmadas de azúcar flor
- 7 Cucharadas semi-colmadas de harina
- ½ Cucharadita de polvo de hornear IMPERIAL®
- 2 Cajitas de crema larga vida NESTLÉ® (refrigerado del día anterior)
- 3 Cucharadas de azúcar flor
- ½ Kg. Mermelada de alcayota
- 1 Taza de nueces molidas
- 1 Barra mediana de chocolate TRENCITO® cortado en pequeños trozos (80g)

### Preparación

1.- En un bowl bate las yemas de huevos con la mitad de la azúcar flor hasta duplicar su volumen y conseguir un batido de mayor textura, reserva. Aparte bate las claras de huevo a nieve y agrega poco a poco el resto del azúcar sin dejar de batir hasta obtener un merengue firme. Agrega a las yemas y bate nuevamente unos segundos hasta homogenizar.

2.- Incorpora la harina mezclada con los polvo de hornear IMPERIAL® con suaves movimientos envolventes hasta integrar bien. Vierte el batido sobre una budinera previamente enmantecada y enharinada. Lleva a horno pre-calentado a 180°C y hornea durante 30 a 35 min. aprox. hasta cocer completamente. Una vez listo, retira del horno, desmolda en tibio y deja enfriar.

3.- Bate la crema larga vida NESTLÉ® con batidora eléctrica a punto chantilly, separa la crema en dos partes iguales y a una agrega la mermelada de alcayota y a la otra mitad las nueces molidas con la azúcar flor. Parte el bizcocho en tres partes y rellena con ambas cremas intercaladamente. Refrigerar durante dos horas y luego corta cuadrados iguales. Finalmente derrite el chocolate TRENCITO® a baño maria y con la ayuda de una pequeña bolsita de plástico con un orificio en la punta, has delgada



líneas sobre cada uno de ellos de manera decorativa.

