



Dificultad:
Baja



Porciones:
12



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	261 Kcal
Proteínas:	3.2 g
Grasa Total:	7.6 g
Colesterol:	20,4 mg
H. de Carbono:	46.6 g
Fibra Dietética:	1,4 g
Sodio:	8 mg

TAPAS INTEGRALES ANIMADAS DE MANJAR

Ingredientes

- 1 Huevo
- 3 Cucharadas de jugo de naranjas
- Ralladura de una naranja mediana
- 1 Cucharadita de esencia de vainilla
- 1 Cucharadita rasa de levadura en polvo
- $\frac{3}{4}$ Taza de azúcar rubia
- 1 Taza de harina blanca
- 1 Taza de harina integral
- 3 Pizcas de canela
- $\frac{1}{4}$ Taza de aceite de maravilla
- 300 g Manjar Tradicional NESTLÉ®
- Mostacillas de colores o similares
- Mostacillas de chocolate

Preparación

1.- Junta en un bowl el huevo con el jugo de naranja, la vainilla, levadura y azúcar rubia. Remueve hasta homogenizar los ingredientes y reposa durante 5 min. Luego agrega las dos harinas con la canela y el aceite. Amasa con tus manos hasta conseguir una preparación compacta, cubre con papel film y reposa en refrigeración durante 15 min.

2.- Luego, uslereas la masa sobre un mesón previamente enharinado dejándola de un grosor de 0,3 mm aproximados. Corta en círculos de nos mas de 5 cm de diámetro y déjalas sobre una lata de horno enmantecillada. Reposas en lugar tibio durante 15 min. Enseguida, llévalas a horno pre-calentado a 180°C y hornéalas durante 7 a 9 minutos aprox hasta cocer y dorar muy levemente los bordes. Retíralas del horno y de la bandeja para enfriarlas.

3.- Rellena la mitad de las galletas con manjar tradicional NESTLÉ® y cubre con otra galleta formando un sandwich, presiona levemente para pegarlas bien. Finalmente, decora con el resto de manjar formando caritas o las



formas que tú quieras decorando con mostacillas para dar mayor colorido y expresión.

