Besos

Ingredientes

Azucar: 220 grs
Harina: 550 Gramos
Huevo: 75 Gramos
Leche: 80 cm3
Margarina: 330 Gramos
Mermelada de frambuesa o fresa: 100 Gramos
Polvo para hornear: 10 Gramos
Sal: 1 Pizca
Yema: 20 Gramos

Cremaquilla

Azúcar para revolcar los panes: c/n
Azúcar refinada: 110 Gramos
Mantequilla: 100 Gramos
Manteca vegetal: 100 Gramos

Preparación de la Receta

- En la mesa de trabajo acremar azúcar y *margarina*.
- Agregar los huevos y la yema y continuar mezclando.
- Incorporar la *harina*, sal, polvo de hornear y continuar amasando
- Formar bolitas del mismo tamaño.
- Colocar las bolitas aventando sobre charola empapelada.
- Hornear a 180 °C durante aproximadamente 20 minutos.

Cremaquilla

- Acremar la *manteca*, *mantequilla* y azúcar hasta formar una pasta homogénea y suave.
- Una vez frío los panes, embarrar completamente con la cremaquilla y revolcar en azúcar.
- Unir dos de las piezas untando mermelada en el medio.

?? ; mso-fareast-theme-font

minor-fareast ; mso-ansi-language

="" es-trad ; mso-fareast-language

es ; mso-bidi-language

- Ar-sa'="">

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/besos