Bocaditos de dulce

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 150 g
Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Azucar: 100 grs.
Dulce de membrillo: 200 g
Sal: 1 cdita.
Polvo de hornear: 1 cdita.
Harina: 200 grs.
Ricotta: 200 g

Varios

Manteca: Cantidad necesaria
Flores naturales: Cantidad necesaria
Huevo para pintar: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Friegue con las manos todos los ingredientes secos y forme una masa suave.
- Forme una corona y agregue la ricotta, y la esencia de vainilla.
- Amase, corte en cuatro porciones, forme un rollo con cada uno, estire y luego divida en seis cuadrados.
- Pinte con *huevo* y coloque en el centro un poco de dulce y una las cuatro puntas.
- Pinte con *huevo* y colóquelos en un placa para horno previamente enmantecada.
- Cocine en horno moderado durante 25 minutos.

Presentación

- Sirva en un plato y decore con flores naturales.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bocaditos-de-dulce