BOCADITOS DE DURAZNO



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

para el relleno

Duraznos: 4
Azúcar: 4 Cucharadas
Manteca: 2 Cucharadas
Exprimido de naranja: 3 Cucharadas

para la masa

Harina 0000: 250 gr
Fecula De Maiz: 2 Cucharadas
Sal:
Agua: 500 Ml

Preparación de la Receta

- Cortar los duraznos en cubos
- Llevar a fuego bajo junto con la *manteca*, el azúcar y el *jugo* de *naranja*, hasta que estén tiernos
- Dejar enfriar.

Para hacer la masa

- Preparar una mezcla con *harina*, fécula de maíz, sal y agua
- Colocar una sartén sobre una olla con agua hirviendo y pincelar la sartén con la preparación, formando panqueques finos a los que daremos vuelta para cocinar de ambos lados.
- Una vez listas las tapas, rellenarlas con la preparación de **durazno** y freír en aceite bien caliente, hasta que estén dorados.

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