

Empolvados

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Huevos: 4

Esencia de vainilla:

Polvo Para Hornear: 1 Cucharadita

Azúcar: 6 Cucharadas

Almidón de Maíz: 1 Cucharada

Harina 0000: 3 Cucharadas

para el relleno

Dulce de leche repostero:

para el terminado

Azucar impalpable:

Preparación de la Receta

- Batir las claras de *huevo* y agregar la mitad del azúcar en forma de lluvia a velocidad alta hasta lograr un merengue firme
- Por otro lado, batir las yemas con la otra mitad del azúcar
- Juntar ambas preparaciones, agregar esencia de vainilla y unir con movimientos envolventes
- Incorporar el almidón de maíz, el polvo para hornear y la *harina*
- Unir de a poco en tandas, con movimientos envolventes.
- Sobre una placa con papel *mantequilla*, formar porciones de una cucharada, bien espaciadas (crecen en el horno).
- Cocinar en horno precalentado a 180°C durante 8 a 9 minutos.
- Retirar, rellenar con dulce de leche repostero y *rebozar* en azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/empolvados>