

Masas Secas de Manga

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Decoración

Almendras: c/n

Chocolate blanco fundido: c/n

Cerezas al marraschino: c/n

Chocolate fundido: c/n

Masa

Azúcar impalpable: 180 grs

Harina: 500 grs

Manteca: 360 grs

Esencia De Vainilla: c/n

Huevo: 110 grs

Preparación de la Receta

- Batir la *manteca* pomada y el azúcar a blanco.
 - Perfumar con esencia de vainilla, agregar *huevo* y mezclar hasta incorporar.
 - Añadir *harina* y mezclar hasta integrar.
 - Colocar en manga con *boquilla* y dar forma sobre placas enmantecadas.
 - Enfriar.
 - Decorar algunas con cerezas al marraschino y otras con almendras fileteadas.
 - Cocinar en horno 180 °C por 15 minutos.
 - Dejar enfriar y decorar con hilos de *chocolate* y *chocolate* blanco.
-
- Para hacerlas de cacao, reemplazar 10% de *harina* por 10% de cacao.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/masas-secas-de-manga>