Masas Secas de Manga



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Decoración

Almendras: c/n
Cerezas al marraschino: c/n
Chocolate blanco fundido: c/n
Chocolate fundido: c/n

Masa

Azucar impalpable: 180 grs
Esencia De Vainilla: c/n
Harina: 500 grs
Huevo: 110 grs
Manteca: 360 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 marrachino y otras con almendras fileteadas.
- Cocinar en horno 180 ºC 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