Masitas de manga de limón y chocolate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Frutas confitadas: Cantidad deseada
Agua: Cantidad necesaria
Harina: 250 grs.
Esencia De Vainilla: A gusto
Cacao Amargo: 10 grs.
Ralladura de limón: 1 Unidad
Huevo: 1 Unidad
Manteca pomada: 70 grs.
Azucar impalpable: 100 grs.
Frutas secas: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

- Bata a blanco la *manteca* pomada y el azúcar durante unos 3 minutos, agregue la ralladura de **limón** y la esencia de vainilla, luego el *huevo*, mezcle e incorpore primero un tercio de la *harina* tamizada y luego el resto, termine de mezclar incorporando por completo los ingredientes.
- Realice una masa de **chocolate** humedeciendo el cacao con el agua, mezcle bien y agregue la mitad de la masa anterior, mezcle nuevamente hasta integrar.

Armado

- Coloque en dos mangas con pico rizado ambas preparaciones.
- En una placa previamente enmantecada y fría forme las galletitas.
- Cocine en horno a 170ºC durante 15 minutos, hasta que la base de las galletitas estén levemente doradas.
- Retire y deje enfriar.

Presentación

- Decore con frutas secas y/o confitadas.
- Bañe opcionalmente algunas en *chocolate* templado o *fondant*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/masitas-de-manga-de-limon-y-chocolate