

# 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.

**Azúcar 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 170°C 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*.