

Masitas de manzanas

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Huevo: 2 Unidades

Azúcar: 100 Gramos

Harina 0000: 350 Gramos

Manzana roja: 1 Unidad

Azúcar impalpable: Cantidad necesaria

Esencia De Vainilla: Cantidad necesaria

Manteca: 100 Gramos

Polvo de hornear: 15 Gramos

Manzana verde: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl mezclar huevos, esencia de vainilla, azúcar y batir hasta duplicar volumen
- Agregar *manteca* pomada y seguir batiendo hasta integrar
- Tamizar y añadir *harina* y polvo para hornear
- Batir hasta unir
- *Pelar* las manzanas, cortar en cubos y agregar a la mezcla
- Sobre una placa con papel *manteca* agregar montoncitos de la masa con espacio entre cada una
- Espolvorear con azúcar impalpable y llevar a horno a 160^a C por 30 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/masitas-de-manzanas>