Masitas de manzanas



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Huevo: 2 Unidades
Azucar: 100 Gramos
Harina 0000: 350 Gramos
Manzana roja: 1 Unidad
Azucar 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 160ª C por 30 minutos.

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