Masitas de Sablé de Manga



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Para las masitas sablé de manga:

1 huevo o 3 yemas:
Esencia De Vainilla:
Azucar impalpable: 100 g
Manteca: 180 g
Harina: 250 g

Preparación de la Receta

Para las masitas sabl&eacute

- De manga, colocamos en la batidora la *manteca* pomada con el azúcar impalpable tamizado
- Blanqueamos usando la lira.
- Luego, perfumamos con la vainilla y agregamos el *huevo* o las yemas
- Unimos e incorporamos la *harina* dentro de la máquina.
- Tomamos la masa rápidamente y pasamos a una manga con *boquilla* rizada.
- Trazamos las masitas de diferente forma sobre una placa enmantecada y fría
- Las formas pueden ser variadas pero el peso debe ser similar para que cocinen parejo en el horno.
- Enfriamos durante 15 minutos en heladera antes de hornear.
- Llevamos al horno a 180°C de 12 a 15 minutos.
- Opcionalmente se pueden espolvorear con azúcar impalpable o bañar en *chocolate* cobertura
- También se pueden unir de a dos con dulce de leche.

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