

## Pepas de mango



## Ingredientes

Manteca pomada: 150 Gramos

Huevo: 1 Unidad

Polvo de hornear: 1 Cucharadita

Dulce de mango: Cantidad necesaria

Ralladura de naranja: 1 Unidad

Azucar impalpable: 100 Gramos

Harina 0000: 250 Gramos

Sal: ½ Cucharadita

Ralladura de naranja: Cantidad necesaria

Ralladura De Lima: 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl *manteca*, azúcar impalpable con batidora de mano hasta cremar.
- Agregar huevo y volver a batir hasta unir.
- Añadir ralladura de naranja y de lima.
- Incorporar harina, polvo de hornear, sal (todo tamizado) y trabajar con espátula de goma.
- Volcar entre 2 papeles *manteca*, aplastar y llevar a frio por 60 minutos.
- Hacer bolitas con la masa y acomodar bien separadas en placa enmantecada.
- Con el dedo pulgar aplasta el centro de cada bolita y con manga rellenar con dulce de mango, enfriar por 20 minutos y llevar a horno por 20 minutos a 180<sup>a</sup> hasta dorar apenas los bordes.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/pepas-de-mango