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 180ª hasta *dorar* apenas los bordes.

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