

## Pepas De Pasta De Avellanas

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

Harina 0000: 2 Tazas Huevo: 1 unidad

Manteca: 150 Gramos Pasta Para Avellanas: c/n

Polvo para hornear: 1 Cucharada. Ralladura de naranja: 1 unidad Sal: 1 Pizca Azucar impalpable: 3/4 Taza

## Preparación de la Receta

- Trabajar con batidora de mano manteca pomada hasta ablandar bien.
- Agregar ralladura de naranja, azúcar impalpable y batir hasta tener una crema pálida.
- Añadir huevo y unir
- Incorporar *harina*, polvo de hornear, sal y batiendo hasta integrar y que la masa se despegue del bowl.
- Con las manos enharinadas hacer bolitas y acomodar sobre placa con papel *manteca*.
- Hacer una hendidura con el dedo en cada bolita y cocinar a 160<sup>a</sup> C por 20 minutos.
- Rellenar cada pepa con buena cantidad de pasta de avellanas.

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