Quimbollitos

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Leche: 225 cc
Anís: 1 cdita
Yemas: 5 Unidades
Harina de trigo: 225 grs
Mantequilla pomada: 120 grs
Aguardiente: 100 cc
Sal: c/n
Hoja de plátano: c/n
Azucar: 100 Gramos
Harina de Maíz: 200 grs
Claras: 5 Unidades
Pasas de Uva: c
Queso campesino: 100 grs

Preparación de la Receta

- En un bol y con batidor de alambre *blanquear* yemas. Reservar.
- En batidora cremar *mantequilla* pomada y azúcar. Añadir leche, yemas blanqueadas y seguir batiendo.
- Rallar queso campesino y añadirlo a la batidora sin dejar de mezclar.
- Incorporar aguardiente, *harina* de trigo, *harina* de maíz blanco, anís, sal y seguir batiendo hasta unir la mezcla.
- Colocar la preparación en un bol, añadir claras de *huevo* montadas con espátula y movimientos envolventes.
- Cortar rectángulos de hojas de *plátano*, colocar la masa en el centro, agregarle algunas pasas, doblar los bordes laterales hacia el centro pero sin terminar de cerrar el paquete.
- Doblar los bordes laterales para abajo (debe verse un poco del relleno). Cocinar al vapor por 30 minutos.
- Servir acompañado de *chocolate* caliente espumoso.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/quilombitos