

Tetitas de monja

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

para la crema diplomata

Leche: 250 MI

Almidón de Maíz: 1 Cucharada

Escencia de vainilla:

Azúcar: 60 gr

Yemas: 3

Crema de leche: 300 MI

para la masa

Huevos: 5

Escencia de vainilla:

Polvo Para Hornear: 1 Cucharadita

Azúcar: 80 gr

Harina 0000: 100 gr

Preparación de la Receta

Para la masa

- Separar las claras de las yemas
- Batir las claras a nieve con el azúcar
- Integrar las yemas con esencia de vainilla e incorporarlas a las claras con movimientos envolventes, agregar la *harina* y el polvo para hornear
- Colocar la preparación en una manga, formar conitos sobre una placa con papel *manteca* y cocinar en horno precalentado a 200 °C durante 12 a 15 minutos
- Dejar enfriar.

Para la crema diplomata

- Preparar una *crema* pastelera colocando en una olla la leche, el azúcar, el almidón de maíz y las yemas de *huevo*

- Mezclar y llevar al fuego hasta que espese mezclando constantemente
- Con el fuego ya apagado perfumar con esencia de vanilla y dejar enfriar.
- Batir la *crema* de leche a medio punto e incorporarla a la *crema* pastelera fría, así se forma la *crema diplomata*
- Perforar la base de las masitas, con la ayuda de una manga rellenar con la *crema diplomata* y terminar con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tetitas-de-monja>