Vainillas por Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Agua: c/n
Azucar: 100 grs
Esencia De Vainilla: c/n
Claras: 4 Unidades
Azucar impalpable: c/n
Yemas: 4 Unidades
Harina: 110 grs

Preparación de la Receta

- En batidora batir las claras a nieve con 50 gramos de azúcar.
- Mezclar en un bol yemas con 50 gramos de azúcar.
- Agregar 1/3 de las claras al bol de las yemas y mezclar bien.
- Añadir *harina* tamizada y con movimientos envolventes incorporar.
- Incorporar las claras restantes y unirlas con movimientos envolventes.
- Agregar esencia de vainilla.
- Colocar la preparación en una manga con pico liso N°8 y darle forma sobre placa con papel *manteca* enmantecado levemente enharinado.
- Espolvorear una parte de las **vainillas** con azúcar impalpable y las restantes espolvorear con azúcar común.
- Rociar con agua y cocinar en horno a 180 °C hasta *dorar* (10 minutos).

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/vainillas-por-juan-manuel-herrera