Vainillas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Huevos: 5 Unidades
Azucar: 125 grs.
Harina 0000: 125 g

Varios

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Separe las claras de las yemas
- Bata las claras a punto nieve.
- Agregue el azúcar a la batidora.
- Incorpore las yemas sobre las claras con movimientos envolventes ayudándose con una espátula.
- Agregue la *harina* tamizada poco a poco mezclando siempre con movimientos envolventes.
- Por último la esencia de vainilla.
- Ponga la preparación en una manga con pico liso.
- Sobre una placa tapizada con papel *manteca* y enmantecado arme las **vainillas** en su forma tradicional
- Espolvoree con el azúcar impalpable.
- Cocine en horno a 200º C durante 10 minutos

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