

Anillos de maicena



Ingredientes:

- 100 gr. de manteca a temperatura ambiente
- 100 gr. de azúcar glass o impalpable
- 3 u de yemas o 2 huevos enteros
- 300 gr. de maicena
- Esencia de vainilla c/n
- Chocolate para bañar c/n

Preparación:

Crema con batidora la manteca con el azúcar glass, perfumar con vainilla y seguir batiendo. Agregar las yemas de a poco y continuar el batido. Apagar la máquina y agregar la maicena. Integrar. Llevar a heladera envuelto en film de cocina por media hora. Estirar y cortar círculos, quitar el centro con otro cortante para formar anillos.

Precalentar el horno a 170 grados centígrados y hornear en placas.

Se pueden rellenar con dulce de leche como alfajores y bañar a la mitad con chocolate fundido.

Sopier



Hacé la receta y etiquetame @sopierpasteles

