

PEPAS DE DULCE DE LECHE O MERMELADA:

Ingredientes:

100gr de manteca - 100gr de azúcar - 250gr de harina 0000 - 1 yema - 1 huevo - 1 cdita de esencia de vainilla - 1 cdita de polvo para hornear - 4 cdas de cacao dulce (opcional) - Mermelada del sabor que quieras

Preparación:

- Batí en un bol grande, la manteca blanda, el azúcar y la esencia. Agregá la yema y el huevo e integrá.
- Agregá la harina y el polvo para hornear hasta forma una masa que no se pegue en los dedos.
- Colocá la masa en la mesada y espolvoreá con el cacao, amasá hasta que se formen betas. Si no usas el cacao, pasá directo al proximo paso.
- Forma cilindros, cortá rodajas, formá bolitas y colocalas en una placa.
- Con el dedo gordo presiona en el centro formando un pocito, ahí es donde vas a poner la mermelada. Colocá una cucharadita de la mermelada que hayas elegido.
- Llevá a horno precalentado a 180 C°, por 10 a 15 min aprox.

