



Sconcitos rellenos

Ingredientes: (para 12 unidades)

Huevo

2 unidades

Azúcar

90 gr. (7 cucharadas aprox.)

Esencia de vainilla

1 cucharadita

Ralladura de limón

1 unidad

Harina leudante

90 gr. (7 cucharadas aprox.)

Sal

una pizca

Polvo de hornear

½ cucharadita

Manteca

100 gr.

Dulce de Leche

100 gr.

Pepitas de Chocolate

100 gr.

Procedimiento:

En un bol, batir los huevos y el azúcar por 2 minutos.

Agregar la esencia, la ralladura y mezclar bien.

Incorporar la harina con la sal, mezclar y por último la manteca derretida.

Con ayuda de una cuchara, volcar la preparación en los MiniSoufleé hasta un poco menos de la mitad.

Agregar el dulce o las pepitas en el centro y cubrir con otra parte de la preparación, siempre cuidando de no pasar las 2/3 partes del molde porque se podría volcar.

Tapar el MiniSoufleé y cocinar a potencia máxima 2 minutos.

Si ponemos de a dos productos cocinar 2 minutos y medio.

