

BISQUETS RELLENOS



PREPÁRALOS CON LECHE ENTERA SANTA CLARA



TIEMPO DE PREPARACIÓN 40 MINUTOS



PORCIONES 12 PIEZAS

INGREDIENTES:

- 60 ml de leche entera Santa Clara
- 800 g de harina
- 1 barra de 180 g de queso crema
- 1 taza de mermelada de fresa
- 150 ml de crema para batir
- 150 g de mantequilla en cubitos, fría
- 50 g extras de harina, para estirar la masa
- 3 cucharadas de polvo para hornear
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 pizca de sal
- Huevo para barnizar

PROCEDIMIENTO:

- 01 Bate la crema.
- 02 Por separado, mezclar los ingredientes secos (harina, polvo para hornear, azúcar y pizca de sal).
- 03 Mezclar la mantequilla con los ingredientes secos, hasta integrar perfectamente.
- 04 Amasar muy bien con la leche Santa Clara. Poco a poco agregar la harina extra.
- 05 Estirar la masa hasta no menos de dos centímetros de espesor.
- 06 Precalentar el horno a 180°C.
- 07 Cortar círculos con ayuda de un vaso o un aro de metal.
- 08 Colocar estos círculos sobre una charola con papel encerado.
- 09 Barnizar con huevo y hornear a 180°C de 12-15 minutos.
- 10 Rellenar con queso crema y mermelada.

DECÓRALO CON FRESAS Y ZARZAMORAS.
ACOMPÁÑALO CON UNA TAZA DE LECHE CALIENTE SANTA CLARA,
CHOPEA POR EL SIGLO DE LOS SIGLOS.