



Chipilo



PORCIONES

30

TIEMPO

30 min

DIFICULTAD

* * * * *

PASTISETAS

INGREDIENTES

300gr de mantequilla **Chipilo**® a temperatura ambiente

550gr de harina cernida

160gr de azúcar glass

40gr de mermelada de chabacano

50gr de nuez molida

3 yemas

Mermelada extra para decorar

PREPARACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200°C
- 2 En un tazón, batir la mantequilla **Chipilo**® con el azúcar hasta que esponje.
- 3 Agregar una por una las yemas y la mermelada.
- 4 Agregar la harina que se debe incorporar de forma envolvente a la mezcla anterior y posteriormente integrar nuez.
- 5 Poner la pasta en una manga con duya rizada, enfriar por 20 minutos en el refrigerador y darles forma de galleta sobre una charola

•DEDESDE  1935•

EL SABOR Y ORGULLO DE MÉXICO

