

- Sándwiches de limón y arándanos -



INGREDIENTES

1/2 TAZA DE MANTEQUILLA ABLANDADA

1/2 TAZA DE AZÚCAR

UNA PIEZA DE HUEVO A TEMPERATURA AMBIENTE

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

1 1/4 DE TAZA DE HARINA

1/2 CUCHARADITA DE POLVO DE HORNEAR

1/4 DE CUCHARADITA DE SAL

1/4 DE TAZA DE SUERO DE LECHE (1/4 DE LECHE Y 3 GOTITAS DE LIMÓN)

1 TAZA DE ARÁNDANOS FRESCOS

2 CUCHARADITAS DE RALLADURA DE LIMÓN

RELLENO:

1/4 DE TAZA DE MANTEQUILLA ABLANDADA

1/4 DE TAZA DE QUESO CREMA ABLANDADO

1 CUCHARADA DE JARABE DE MAPLE

1 CUCHARADITA DE RALLADURA DE LIMÓN

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

1/2 TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

PROCEDIMIENTO

1. PRECALIENTA EL HORNO A 180 °C Y FORRA UNA BANDEJA PARA HORNEAR CON TAPETES DE SILICONA O PAPEL ENCERADO.
2. EN UN BOWL, BATE LA MANTEQUILLA Y EL AZÚCAR HASTA OBTENER UNA MEZCLA SUAVE Y ESPONJOSA.
3. ÉCHALE UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA.
4. AGREGA LA PIEZA DE HUEVO E INTEGRA CON UNA ESPÁTULA.
5. VIERTE LA HARINA, EL POLVO PARA HORNEAR Y LA SAL, Y REVUELVE.
- 6.

CUANDO TODO ESTÉ BIEN INTEGRADO, AÑADE EL SUERO DE LECHE Y REPITE EL PROCESO.

7. AÑADE LOS ARÁNDANOS Y LA RALLADURA DE LIMÓN Y VUELVE A INTEGRAR.
8. LLEVA LA MASA AL REFRIGERADOR POR 30 MINUTOS.
9. FORMA BOLITAS CON LA MASA Y COLÓCALAS EN LA BANDEJA PARA HORNEAR.
10. HORNEA POR 10 MINUTOS O HASTA QUE SE VEAN LIGERAMENTE DORADAS. RETIRA DEL HORNO Y DEJA ENFRIAR EN LAS BANDEJAS POR 5 MINUTOS.
11. TRANSFIERE LOS SÁNDWICHES A UNA REJILLA METÁLICA PARA QUE SE ENFRÍEN POR COMPLETO.

PARA EL RELLENO:

12. EN UN BOWL GRANDE, BATE EL QUESO CREMA HASTA QUE ESTÉ SUAVE.

13. AGREGA EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO, LA MANTEQUILLA, EL JARABE DE MAPLE Y LA RALLADURA DE LIMÓN.

14. ÉCHALE UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA Y REVUELVE.

15. VIERTE EL RELLENO EN UNA MANGA PASTELERA Y AGREGA EL RELLENO EN UNO DE LOS SÁNDWICHES; CUBRE CON LA OTRA PARTE.

16. ¡DISFRUTA!