

Conitos de dulce de leche



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 0min
Tiempo total: 30min , Número de porciones: 10

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/conitos-de-dulce-de-leche>

Preparación

En un bol poner la manteca pomada junto con el azúcar y trabajar hasta conseguir una pasta. Agregar la yema, la esencia y por último la harina para tomar la masa. Dejar descansar por media hora en heladera, luego estirlarla y cortar tapitas de 3 cm de diámetro. Distribuir las sobre una placa limpia y hornear a temperatura moderada hasta que hagan base y doren apenas. Retirar, dejar enfriar en la placa y recién sacarlas una vez que estén frías. Para el relleno, poner el dulce de leche en una manga con pico grueso y liso; hacer un copete sobre cada una de las tapitas; distribuir los conitos en una placa y llevarlos al freezer por 15 minutos para que el dulce quede firme. Luego ponerlos sobre una rejilla y bañarlos con el chocolate cobertura derretido y casi frío.



Ingredientes

- 100 grs. Manteca
- 100 grs. Azúcar impalpable
- 1 Yema de huevo
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 150 grs. Harina
- 500 grs. Dulce de leche repostero
- 150 grs. Chocolate cobertura

Categorías

Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Rápida, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Dulces