

Cookies de maracuyá



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 10

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/cookies-de-maracuya>

Preparación

Batir juntos la manteca pomada con la ralladura y el azúcar impalpable cernida hasta que quede una pasta. Agregar la pulpa de los maracuyás y mezclar bien. Incorporar las harinas con movimientos envolventes; poner la mezcla en una manga y hacer discos sobre una placa ligeramente enmantecada. Cocinar en horno moderado por 15 minutos hasta que apenas doren. Dejar enfriar sobre una rejilla y reservar. Para la cobertura mezclar a baño María el azúcar impalpable cernido con la manteca blanda y la pulpa del maracuyá; y seguir removiendo hasta que quede una preparación suave y brillante. Decorar con ella los bizcochos y dejar que seque. Fuente: RevistaMaru.com



Ingredientes

- 185 gramo/s Manteca
- 1 cucharadita/s Ralladura de limón
- 3/4 taza/s Azúcar impalpable
- 3 Maracuyás
- 3/4 taza/s Harina de maíz
- 1-1/4 taza/s Harina leudante
- Para la cobertura: 1 Maracuyá
- 1 cucharada/s Manteca
- 1/2 taza/s Azúcar impalpable

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Todo el año, Frutas, Exótica, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Dulces, Pan y otros panificados para la casa