

Pepas de cereza



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 24

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pepas-de-cereza>

Preparación

Precaliente el horno a 180°C. En una batidora de pie o con una batidora de mano batir la manteca y la margarina hasta que quede esponjoso. Agregar la harina, el azúcar impalpable y la vainilla hasta que se mezclen y se forma una masa suave. Enrollar la masa en un tubo no muy ancho, cortar rebanadas de dos centímetros y colocarlas en una bandeja para hornear sin engrasar con unos centímetros de distancia entre cada una.

Hacer una muesca en el centro de cada rebanada. Coloque un poco de mermelada de cereza y una cereza en el hueco de cada galletita. Hornear durante 12 a 15 minutos. Dejar que las pepas se enfríen. Derretir los chips de chocolate blanco en el microondas teniendo cuidado de que no se quemem. Una vez que el chocolate está derretido y templado, espolvorearlo en forma de hilos por encima de las pepas. Dejar enfriar bien y disfrutar!



Ingredientes

- 1/2 taza/s Manteca blanda
- 1/2 taza/s Margarina blanda
- 2 taza/s Harina
- 3/4 taza/s Azúcar impalpable
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1 Cocktail de cereza
- 5 cucharada/s Mermelada de cerezas
- 1/2 taza/s Chips de chocolate blanco

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Visitas, Pan y otros panificados para la casa