

# Tortitas de manteca



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: **10**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/tortitas-de-manteca>

## Preparación

Batir la manteca pomada con el azúcar hasta blanquear. Incorporar los huevos de a uno, uniendo bien antes de agregar el siguiente. Incorporar la esencia y, por último, con movimientos envolventes, la harina tamizada. Enmantecar y forrar con discos de papel manteca el fondo de los moldes para muffins; volcar dos o tres cucharadas de preparación en cada uno, aplanando la superficie con la parte de atrás de una cuchara; y llevar a horno precalentado moderado de 10 a 15 minutos o hasta que los minibizcochuelos hayan levado, su superficie esté dorada y ofrezca resistencia al tocarla con el dedo. Retirar, desmoldar enseguida sobre una rejilla, dejar enfriar y cortar las minitortas a la mitad. Rellenar con el dulce de leche, cerrarlas con su tapa y espolvorearlas con azúcar impalpable. Fuente: RevistaMaru.com



## Ingredientes

- 175 gramo/s Manteca
- 175 gramo/s Azúcar
- 175 gramo/s Harina leudante
- 3 Huevos
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 500 gramo/s Dulce de leche
- 1 poco Azúcar impalpable

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces