



Colaciones con dulce de leche

□ Ingredientes:

100 grs de harina común
20 grs de fécula de maíz
1 cucharadita de polvo para hornear
4 yemas
20 grs de azúcar
1 cucharada de agua
1/4 kg de dulce de leche repostero

□ Ingredientes para el glaseado:

200 grs de azúcar impalpable
1 o 2 cucharadas de agua caliente

□□□ Preparación:

1-Precalentar el horno y forrar una placa para horno con papel manteca. Reservar.

2-Tamizar todos los ingredientes secos: harina, maicena y polvo para hornear. Formar una corona y colocar las yemas, el azúcar y el agua en el centro. Ir integrando bien los ingredientes, haciendo una masa bien homogénea y suave. Tapar la masa y dejarla reposar por media hora.

3-Estirar la masa sobre una superficie enharinada, de más o

menos 3 a 4 mm de espesor. Cortar círculos de 5 cm, y estirarlos dándole una forma ovalada.

4-Colocarlos en la placa para horno y pincharlos con un tenedor para que no se inflen. Llevarlos al horno por 5 a 10 minutos hasta que estén levemente dorados. Dejar enfriar.

5-Una vez frías, untar una cucharada abundante de dulce de leche sobre cada tapita. Reservar.

Preparación para el glacé:

1-Mezclar el azúcar con el agua y batir bien con un batidor o cuchara hasta que quede una mezcla bien lisa y de color blanco.

2- Con un cuchara cubrir las tapitas, dejando que chorree el excedente.

3- Dejar que se asiente el glacé y se seque bien.