

POSTRES

EMPOLVADOS FÁCILES



Ingredientes:

- 4 claras de huevo
- 120 gramos de azúcar flor. Está listo cuando el merengue esté muy firme
- 4 yemas
- 100 gr de harina
- 20 gr de maicena
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- Manjar

Preparación

- Poner en la batidora 4 claras de huevo y batir a velocidad máxima. Cuando esté espumoso, agrega poco a poco (de cucharadas pequeñas) 120 gramos de azúcar flor. Está listo cuando el merengue esté muy firme.
- Batir con un tenedor las 4 yemas que te sobraron hasta que esté líquido y agrega al merengue. Mezcla con movimientos envolventes para unir todo sin eliminar el aire conseguido.
- Agrega, con un colador para cernir, 100 gr de harina + gramos 20 de maicena + 1 cucharadita de polvo de hornear. Vuelve a mezclar con mucho cuidado y cuando ya no veas rastros de harina poner la preparación en una manga pastelera.
- Forma montoncitos de masa con forma de volcán (ojalá bastante altos) en la placa del Horno con papel mantequilla. También los puedes hacer con la ayuda de dos cucharas.



- Pasa una cuchara mojada con agua de la llave por la punta de lo montoncitos para redondear la superficie.
- Golpea la placa contra la mesa para asentar bien.
- Lleva al horno precalentado a 190° por 10 a 12 minutos, el tiempo depende del tamaño de tus empolvados, hasta que estén empezando a dorarse y estén secos por fuera.
- Retira el horno, espolvorea, azúcar flor y espera a que estén fríos para rellenar con el Manjar o el que más te gusta.
- Vuelve a espolvorear con azúcar flor y ya están listo para disfrutar.

