



Chilenitos

Ingrediente	Cantidad	Peso	Uso
Yema de huevo fresco ()	360,00 gr.	360gr. (23%)	Hojarasca
Harina floja ()	400,00 gr.	400gr. (26%)	Hojarasca
leche ()	200,00 ml.	200gr. (13%)	Hojarasca
dulce de leche (Argen)	500,00 gr.	500gr. (32%)	Relleno
mantequilla ()	100,00 gr.	100gr. (6%)	Hojarasca

Alérgenos

Lácteos, Cereales con gluten, Huevos, Lácteos

Indicaciones

1. Agregar la harina en un bowl, hacer un hoyo en medio y agregar las yemas, mantequilla y leche.
2. Mezclar los productos y amasar hasta que quede una masa homogénea y aceitosa, pero no pegote.
3. Envolver la masa en un trozo de papel plástico y dejar enfriar en el refrigerador durante 30 minutos
4. Después de los 30 minutos, estirar con un uslero hasta que quede una masa muy delgada. Cortar con un molde circular de diámetro a gusto y pinchar la masa con un tenedor.
5. Precalentar el horno a 180°C, poner las masas redondas sobre una bandeja de horno con una hoja de papel mantequilla o una base de silicona para evitar que se pegue la masa. Poner en el horno por 5 minutos, mirando que se vean cocidas, pero no doradas.
6. Sacar del horno, esperar que se enfríen y rellenar con manjar.