



INGREDIENTES

600 grs de harina
70 grs de azúcar gr.
70 grs de margarina
2 huevos
20 grs de levadura
230 cc de leche tibia
5 cc de esencia de vainilla.
500 grs de crema
pastelera
100 grs de azúcar flor
para decorar

PREPARACION

1. Hacer un mice in place.
2. Hacer leudo
3. Mezclar la harina con el azúcar, agregar los huevos, la esencia de vainilla, la margarina, el leudo y la leche .
4. Amasar hasta obtener una masa lisa y homogénea.
5. Dejar reposar hasta duplicar volumen.
6. Desgasificar
7. Formar las piezas .
8. Dejar fermentar nuevamente 40 a 60 minutos.
9. Hornear a 180 °C hasta dorar.
10. Rellenar con crema pastelera si es casera .
11. Enfriar y decorar con azúcar flor.