



## INGREDIENTES

320 grs de harina  
100 grs de harina para  
uslerear la masa en  
mesón .  
5 yemas  
1 huevo  
80 grs de mantequilla  
100 cc de destilado  
(ron, piscó etc)  
300 grs de manjar para  
rellenar.

## PREPARACION

1. Hacer un mice in place.
2. Juntar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea .
3. Dejar reposar y refrigerar por una hora .
4. Luego, uslerear la masa y cortar circunferencias delgadas con el cortador.
5. Hornear a 180 grados por 10 minutos .
6. Luego sacar de horno ,enfriar ,rellenar con manjar .
7. Opcional decorar con merengue suizo.