Mini Pie de Nuez

2

5



3

6



- 1 barra de mantequilla (90 gr)
- 1 queso crema (190 gr)
- 1T harina

Para el relleno:

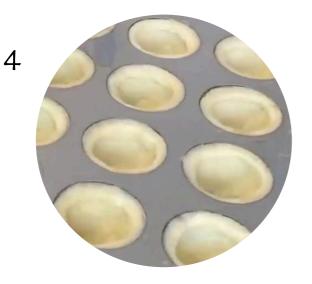
- 1 C mantequilla derretida
- 1 T azúcar moscabada
- 1 huevo
- 1 c extracto de vainilla
- 1T nuez picada

Equipo: Charola para mini cupcakes Globo o batidor Bowl

c/s = cantidad suficiente -gr = gramos -C = cucharada -c = cucharadita -ml = mililitros -T = taza



En la batidora con la pala, batir a velocidad media la mantequilla y queso crema a temperatura ambiente.



Sacar la masa de refrigerador.

Extender 10 - 12 gr de masa en cada uno de los mini cupcakes y formar el borde.



Agregar el harina a velocidad baja y subir progresivamente, hasta que se separe de las paredes y obtengas una masa. Refrigerar por 20 minutos

(mínimo)



Rellenar únicamente la puntita de la cuchara (para que no se desborden) y cubrir con nuez troceada.



Para el relleno: en un bowl, batir con un globo el azúcar moscabada, huevo, extracto de vainilla y mantequilla derretida.



Hornear a 180 C ó 350 F de 15 - 20 minutos. Dejar entibiar, desmoldar y disfrutar :)

24 porciones - 45 min