

Pastelitos de frambuesas

Publicada por:

[imprimir](#)



- 30 '
- 17 '
- 6



Comentario nutricional

Si quiere puede añadir un queso de untar 0% materia grasa.

Modo express

1. Extienda la masa con un rodillo (entre dos papeles para horno le será mas fácil) y corte ocho discos con un cortapastas de 8 centímetros de diámetro o una copa grande. Dispóngalos de 4 en 4 sobre un papel de horno en el interior de la cubeta Chef Plus; haga dos pisos para que quepan todos.
2. Cierre la tapa y programe el menú Horno a 169º durante 12 minutos. Al terminar, retire y deje enfriar.
3. Para elaborar el relleno, bata muy bien el queso, la vainillina y el azúcar con las varillas.
4. Para preparar la salsa, programe el menú Sofreír/Freír a 180º durante 5 minutos y caliente las frambuesas con el licor y el azúcar.
5. Extienda un poco de esta salsa en cada plato, coloque un disco encima y cúbralo con la crema de relleno. Decore con unas frambuesas y cubra con otro disco. Espolvoree azúcar glas justo antes de servir.