

Pastelitos de leche y grosellas

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 20 '
- 30 '
- 4



Comentario nutricional

La leche condensada se obtiene al eliminar parte del agua de la leche de origen y añadir azúcar. Su contenido en grasas es mínimo del 9%.

Modo express

1. Mezcle la mantequilla con la leche condensada y la leche entibiada en un bol. Remueva batiendo hasta que la mantequilla se haya integrado por completo y añada, sin dejar de batir, el huevo batido, 3 cucharadas de azúcar y la ralladura de limón.
2. Incorpore la harina, la levadura y un poco de sal. Mezcle bien. Engrase los moldes con mantequilla y espolvoree harina sobre ellos.
3. Reparta la masa en los moldes de forma que queden llenos hasta la mitad. Mezcle las grosellas con una cucharada de azúcar y colóquelas en el centro de cada pastelito, presionándolas un poco hacia abajo; espolvoree otra cucharada de azúcar por encima.
4. Cierre la tapa, y programe el menú Horno a 162º durante 30 minutos. Deje enfriar los pastelitos unos 10 minutos antes de desmoldar.

Nota: Necesitará cuatro moldes para madalena grandes y 20 gramos de mantequilla y de harina para preparar la cubeta.