



VAINILLAS

INGREDIENTES PARA 9 COMENSALES

- 6 unidades de yema de huevo
- 150 g de azúcar
- 5 ml de esencia de vainilla
- 120 g de almidón de maíz
- 6 unidades de clara de huevo
- 10 g de azúcar glass

LA PREPARACIÓN

- Bate las yemas con el azúcar hasta lograr una textura cremosa.
- Perfuma con la esencia de vainilla, agrega el almidón de maíz y sigue batiendo.
- Incorpora con suavidad las claras batidas a nieve.
- Coloca la preparación en una placa especial para vainillas, enmantecada y espolvoreada con almidón de maíz, sin llenar del todo las cavidades. Espolvorea con azúcar molida.
- Hornea a temperatura moderada. Cuando las vainillas estén cocidas, apaga el horno y deja que se sequen.
- Desmolda las vainillas en caliente para que no se rompan.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 30.3 g	Grasas 12.8 g
Kcal 279	Proteínas 10.2 g