

Tulipas

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mavillum · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

0	
100 gr	Azúcar
100 gr	Claras de huevo
100 gr	Harina repostería
100 gr	Mantequilla

ELABORACIÓN

Mezclar la harina con el azúcar, añadir las claras y remover hasta incorporar bien. Añadir por último la mantequilla y mezclar muy bien. En una placa de horno engrasada extender la masa con la ayuda de una espátula o el reverso de una cuchara y darle forma redonda. Hornear a 150°C hasta que se dore (entre 15 y 20 minutos), sacar del horno y coloca sobre un vaso para que la tulipa coja su forma. Esta operación tiene que hacerse con bastante rapidez, pues hay que modelar la masa mientras que esté caliente.