

Duquesas requesón

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

Masa

75 gr Azúcar

Harina repostería - La que tome

3 gr Huevos

200 gr Manteca de cerdo

Relleno

75 gr Azúcar

Canela molida

Ralladura limón

1 taza/s Requesón

ELABORACIÓN

La masa Batir los huevos con el azúcar y la manteca hasta que forme una espuma blanquecina. Añadir la harina poco a poco y mezclar bien sin amasar. Hacer tantas bolas como duquesas queramos. La forma de la duquesa es como si fuera una empanada pero sin la tapa superior.

El Relleno Mezclar el requesón con todos los ingredientes.

Llenar las duquesas con el relleno y colocar en una placa de horno untada con manteca. Hornear 30 minutos.