

Tulipas

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

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.