



12 Porciones

Prep. 15 Min. Coccion 18-20 Min.

INGREDIENTES

½ lb. mantequilla
1 taza azúcar granulada
6 yemas de huevos medianos
1 ½ tazas harina de bizcocho
1 cda. ron (opcional)
½ cda. extracto de vainilla
6 claras de huevos medianos

PROCEDIMIENTO

Calienta el horno a 325 grados. Engrasa 12 moldes de muffing o coloca papelillos para horneo.

En la batidora eléctrica bate la mantequilla hasta que quede cremosa.

Añade el azúcar poco a poco y mezcla hasta que quede cremosa. Añade las yemas poco a poco mientras estas batiendo.

Cierne la harina, añade a la mezcla poco a poco y añade los sabores.

Bate las claras a punto de nieve y añade a la mezcla de mantequilla en forma envolvente.

Echa la mezcla en el molde y hornea por 25 minutos.

Orejita: Puedes decorar con cristalitos de azúcar.