Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGETARIANO

Corazones Adikhos de San Valentín

12 raciones 656 kcal

Ingredientes

MASA

- **100gr** de azúcar glass
- **200gr** de mantequilla en trozos
- **370gr** de harina de repostería
- **1** huevo
- **1** pellizco de sal
- **1 ½ cucharaditas** de azúcar vainillado

CREMA DE MASCARPONE

- **500gr** de nata (35% de grasa) muy fría
- **200gr** de leche condensada
- **500gr** de queso mascarpone

MONTAJE

- **400gr** de frutas frescas variadas (fresas, frambuesas, arándanos...)

Elaboración

MASA

1. Ponemos en un bol el azúcar glass, la mantequilla, la harina, el huevo, la sal, el azúcar vainillado y mezclamos.
2. Retiramos la masa del vaso, envolvemos con film transparente y dejamos reposar en el frigorífico durante 1 hora.

CREMA DE MASCARPONE

3. Montamos la nata y reservamos.
4. En un bol ponemos la leche condensada, el queso mascarpone y mezclamos, vertimos poco a poco en la nata y vamos mezclando con unas varillas con movimientos envolventes.
5. Ponemos la masa en una manga pastelera con una boquilla de 2cm y reservamos en el frigorífico.

MONTAJE

6. Precalentamos el horno a 180°C.
7. Con un rodillo, extendemos la masa entre 2 hojas de papel de hornear hasta obtener un grosor de 3-4 mm. Retiramos el papel superior y, utilizamos un corta pasta con forma de corazón cortamos.

8. Horneamos por separado los corazones 15 minutos (180ºC). Retiramos del horno y deslizamos suavemente el papel con la galleta sobre la superficie de trabajo para detener la cocción.

9. Decoramos con la crema formando bolitas, colocamos la segunda galleta encima, seguimos decorando con la crema formando bolitas y para terminar colocamos la fruta deseada.

POR RACIÓN	8,2 g Proteínas	49 g Grasas	49 g Hidratos	1,5 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya