



NUESTRAS RECETAS

INFANTES CON CHIPS DE CHOCOLATE Y CREMA DE ORUJO PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

Para 12 unidades:

- 100 gr de mantequilla con sal a temperatura ambiente
- 80 gr de azúcar
- 80 gr de almendra molida
- 20 gr de harina
- 2 claras de huevo
- 25 ml de crema de Orujo Panizo
- 100 gr de chips de chocolate

PREPARACIÓN:

En un bol batimos la mantequilla a temperatura ambiente junto con el azúcar. Añadimos la almendra y cuando esté integrada, la harina. Agregamos la crema de orujo y a continuación incorporamos con movimientos envolventes las claras de huevo montadas a punto de nieve. Por último, añadiremos las pepitas de chocolate.

Ponemos en el molde elegido y horneamos a 180º durante 20 minutos.