

# PASTELILLOS RÁPIDOS

## INGREDIENTES:

Para los bizcochos

- 3 huevos
- 90 g harina
- 90 g azúcar

Para el relleno

- 400 g de nata líquida muy fría
- 150 g de queso Philadelphia
- 40 g de azúcar
- 1 cucharadita de azúcar vainillado

Para la terminación

- 200 g azúcar glass

## PREPARACIÓN.

- Poner la mariposa en las cuchillas, Poner en el vaso los ingredientes del relleno y bata a velocidad 3 hasta que este bien montado. Vigile que no se pase el tiempo para que no se convierta en mantequilla. Viértelo en un cuenco y reserve en el frigorífico.

- Vierta agua en el vaso y lávelo a velocidad 5 Cuando este limpio, tire el agua y limpie bien el vaso y la mariposa.

-Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso los huevos y el azúcar y programe 4 minutos velocidad 3 40 °C. Cuando haya pasado el tiempo, programar otros cuatro a velocidad 3 sin temperatura. Añadir la harina y

mezcle 4 segundos a velocidad 1, Quite la mariposa y termine de mezclar la masa delicadamente, ayudándose con la espátula

- Rellene con la masa los moldes engrasados pequeñitos, preferiblemente moldes de silicona.

- Introducir los moldes en el horno precalentado a 180 °C durante 15 minutos o hasta que al pincharlos con una aguja salgan limpia. Desmóldelos.

-Abrir por la mitad y rellenar con la crema preparada con la ayuda de una manga pastelera o una jeringa grande, si lo deseas puedes añadir fruta natural como fresas, kiwis, etc y espolvorear con la azúcar glass