

Tanelas de chiverre

Rendimiento: 10 unidades

Dificultad: Fácil

Ingredientes:

250 gr de Maseca Alta en Fibra
100 gr de miel de chiverre
100 gr de tapa de dulce granulada
250 gr de queso seco tipo bagaces
1 huevo batido
150 gr de mantequilla
125 gr de natilla
20 gr de canela
Clavos de olor

Preparación:

Revolver todos los ingredientes en un tazón, excepto la miel de chiverre; hasta obtener una masa moldeable.



Hacer bolitas pequeñas (2 cm aprox), colocar sobre una bandeja con papel vegetal. Con el dedo, presionar cada bolita hasta que se forme un pequeño orificio.

Rellenar con la miel de chiverre y espolvorear sobre las tanelas tapa de dulce.



Hornear a 180 grados Celsius, de 15 a 20 minutos.