

Melindro tradicional

Composición Cantidad

Batido Melindro	15 g.
Azúcar glas	2 g.

TOTAL	17 g.
--------------	--------------



Ancho:	25 mm.	Largo:	110 mm.	Alto:	25 mm.
---------------	---------------	---------------	----------------	--------------	---------------

Receta Melindros

Ingredientes

Azúcar
Yemas de Huevo
Huevo Entero
Harina Floja
CPT Neutro
Claras de Huevo
Azúcar
Aroma de Limón
Surfin

Cantidad Método

250 g.	Batir por separado yemas y claras Mezclar a mano con suavidad la harina y CPT tamizados en las yemas montadas. A continuación las claras batidas con el azúcar y mezclar las dos mezclas.
300 g.	
120 g.	
700 g.	
230 g.	
600 g.	
375 g.	
10 g.	
3 g.	

Montaje

Escudillar en papel sulfurizado y poner **Surfin** y cocer a 240° horno de suelo o aire