

RECETA N°:

1

NOMBRE DE LA RECETA:

QUIMBOLITOS

MATERIA:

COCINA ECUATORIANA

INGREDIENTES	MEDIDA	CANTIDAD	DETALLE
PARA MEZCLAR			
Harina de maíz blanco	120gr		
Harina de trigo	120gr		
Polvo de hornear	10gr		
PARA CREMAR			
Huevos		6	Separados en claras y yemas
Azúcar	120gr		
Coñac	1oz		
PARA INCORPORAR			
Pasas		Al gusto	Se recomienda de 2 a 3 por quimbolito
Hojas de achira		15	Lavadas y aplanadas en el centro

NOTAS:

* Antes de preparar la masa es recomendable tener lista la tamalera y con el agua en hervor.
* No colocar los quimbolitos unos sobre otro al llevar a cocción o estos no alcanzarán el volumen deseado.

FOTOGRAFÍA



PROCEDIMIENTO

1. Mezclar las harinas y el polvo de hornear
2. Cremar las yemas, el azúcar hasta obtener una pasta, incorporar el coñac poco a poco
3. Batir las claras a punto de nieve
4. A la pasta (2) incorporar la mezcla de harinas (1) añadir las claras batidas (3) y batir hasta lograr una masa sin grumos y homogénea
5. En cada hoja de achira colocar una cantidad de masa entre 40gr a 60gr y pasas al gusto, envolver y reservar
6. Distribuir los quimbolitos dentro de la tamalera uno junto a otro y llevar a cocción por 30 minutos