TULIPAS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** Olguita

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
LES PODÉIS AÑADIR UN POCO DE MIEL POR ENCIMA, CHOCOLATE,UNAS FRUTAS FRAMBUESAS,MORAS

Descripción:
NO SE COMO DETALLARLO IBA PARA UNA RECETA DE ROLLITOS Y CAMBIE MI IDEA DE TULIPAS ESPERO QUE LES GUSTES

Ingredientes para 4 personas :

- 1 PAQ de PASTA BRISA
- 200 GRAMOS de QUESO MASCARPONE
- 1 BOTE de VAINILLA
- AZUCAR

Preparación:

Paso 1

LO PRIMERO QUE HE PREPARADO CON UNA BANDEJA DE HACER MAGDALENAS PONEMOS LA MASA BRISA QUE HEMOS PINCELADO CON MANTEQUILLA Y LAS COLOCAMOS EN LOS HUECOS DE LAS MAGDALENAS Y AL HORNO DURANTE 7 MINUTOS QUE HEMOS TENIDO PRE CALENTADO A 180 GRADOS , MIENTRAS EN UN BOL AÑADIMOS EL QUESO MASCARPONE CON EL AZÚCAR Y LA CREMA DE VAINILLA EN BOTE YO LA COMPRE DE LA MARCA HACENDADO SE MEZCLA TODO Y A CONTINUACIÓN SACAMOS LAS TULIPAS Y LAS DEJAMOS ENFRIAR Y AÑADIMOS LA MEZCLA Y SERVIMOS