Suspiros del amante

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** ChefB

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 100 g de mantequilla
- 50 g de azúcar
- 2 huevos
- 8 quesitos
- 40 tartaletas pequeñas dulces
- 50 g de azúcar glas para decorar

Preparación:

Paso 1

Ponemos todos los ingredientes en el vaso de la batidora y batimos hasta que quede todo se integre. Rellenamos las tartaletas hasta el borde y las ponemos encima de un papel vegetal en la bandeja del horno. Colocamos la bandeja en la mitad del horno y gratinamos 12 minutos a 180º. Sacamos la bandeja de horno y cuando los suspiros estén fríos espolvoreamos por encima con el azúcar glas (si tenéis soplete quemadlos un poco).