

Pastelillos de crema de uvas pasas

int(KO 5198)

Crema batida (base)

- 1,000 kg de **Quarkbällchen Mix OP (4062)**
- 0,200 kg de azúcar
- 0,500 kg de queso crema / quark
- 0,650 kg de huevo entero
- 0,450 kg de agua
- 0,250 kg de mantequilla derretida
- 0,500 kg de pasas/pasas al ron (escurridas)
- 3,550 kg de crema batida (base)

Tiempo de mezclado: 1-2 minutos (a media velocidad)

Reposo de la masa: 5-10 minutos

Peso en la báscula: 0,080-0,100 kg

Temperatura de
a de 180 °C

horneado:

Tiempo de horneado: 22-25 minutos



Elaboración

Para la base de crema batida, mezcla todos los ingredientes, excepto las pasas, a velocidad media, hasta que adquieran un aspecto uniforme. Echa lentamente las pasas al terminar de mezclar todo. Vierte la masa en moldes y hornéala a 180 °C con la ventilación abierta.

Después de hornearla, úntale la mantequilla derretida y empápala de azúcar.

Pastelillos de crema rápidos y fáciles = preparar la crema batida - rellenar los moldes - hornear - congelar - calentar - disfrutar

- Rápidos y fáciles de servir (en microondas, 30 segundos a 900 vatios)
- Se pueden volver a calentar sin que ello afecte al sabor (en microondas, 20 segundos a 900 vatios)
- Se pueden descongelar a temperatura ambiente (1-2 horas, dependiendo de la temperatura ambiente)
- La congelación no les afecta. La textura no cambia.
- Están más ricos calientes.