

## SUSPIROS DE AMANTES

### INGREDIENTES:

#### Para 36 Suspiros de amante:

200 gr de mantequilla sin sal

4 huevos

100 gr de azúcar

256 grs. de queso fresco o 16 quesitos

Moldes de masa quebrada u hojaldre  
(tartaletas)

75 gr de azúcar glass



## **ELABORACIÓN:**

Preparar las tartaletas con alguna de las recetas de masa quebrada publicadas anteriormente o también se puede utilizar las que ya vienen compradas.

### **Relleno:**

Poner todos los ingredientes del relleno en un cazo, pasarlo con el brazo de la batidora y cuando esté completamente homogéneo ponerlo a fuego suave removiendo durante unos minutos hasta conseguir que se forme una crema con una textura parecida a la crema pastelera. Cuidado que no se agarre.

O también se puede poner en la thermomix durante 5 minutos, 90° y velocidad 3.

Retirar del fuego, poner en una manga, dejar que temple para poder manejarla.

Rellenar con esta masa las tartaletas

Meter a horno precalentado con función grill unos 15 minutos. En el caso de que las tartaletas se hagan con la masa casera deberán de hornearse antes en blanco y después esos 15 minutos grill. Si no tienes función grill en el horno 180°C calor arriba y abajo hasta que doren.

## **MONTAJE:**

Cuando salen del horno se dejan enfriar y se espolvorean con azúcar glas.