



BOCADILLOS DE MARGARINA

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 60 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 200 gramos de Margarina La Villita
- 190 gramos de queso doble crema La Villita
- 1 lata de leche condensada
- 4 piezas de huevo
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla
- 320 gramos de harina de trigo
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1/2 lata de leche evaporada

MODO DE PREPARACIÓN

Para esas tardes de antojo un pan con Margarina La Villita.

Batimos el queso doble crema con la Margarina La Villita. Añadimos poco a poco a la mezcla la leche condensada. Después ponemos los huevos, uno a uno, amigas. Continuamos batiendo y ponemos la vainilla y la leche, ¡casi terminamos! En el molde podemos poner galletas en el fondo, quedará delicioso.

Ponemos en el el refrigerador y esperamos a que endurezca.

 LaVillitaMX  @LaVillita