



# QUIMBOLITOS

*Leonardo Argoti*

## INGREDIENTS

60 MINUTES 10 SERVINGS

125 g mantequilla sin sal  
125 g azúcar blanca  
125 gr harina  
4 huevos  
125 g queso fresco  
Ralladura de naranja  
10 cc Rum  
1 vaina de vainilla

## TAGS

#cake #dessert #ecuadorian #muffin #quimbolito #traditional



1

Preparar los ingredientes.



2

Cremar mantequilla y la mitad del azúcar.



3

Añadir una a una las yemas de huevo, el rum y las semillas de vainilla.





4

Incorporar el queso en la preparación.



5

Mezclar bien...



6

Agregar la harina tamizada con el polvo de hornear .



7



8

Batir las claras a punto de nieve apretándolas con la otra mitad del azúcar.



9

Incorporar de forma envolvente las claras a la masa. Separar la masa en dos partes y añadir las ralladuras en cada parte de masa para obtener quimbolitos de dos sabores diferentes.





10

Cocinar en vaporera a temperatura media-baja durante 30-40 minutos.



11

