

## Exquisitos

# Cuadraditos de yerba para el mate y naranja

Te invitamos a probar estos deliciosos cuadraditos dulces con un toque citrico y con sabor a yerba mate.



 COMPARTIR

## Ingredientes

- 200 g de azúcar común.
- 150 g de manteca pomada.
- Ralladura de 1 naranja.
- 3 huevos.
- 300 g de harina 0000.
- 15 g de polvo de hornear.
- 1 pizca de sal.
- 200 cc de leche.
- 4 cdas de yerba mate.

## Decoración

## Paso a paso, cómo preparar los cuadraditos de yerba mate y naranja:

- 1 Infusionar la leche y yerba en una ollita, fuego mínimo, hasta que rompa hervor. Dejar enfriar y colar. Descartar la yerba.
- 2 Batir la manteca, azúcar y ralladura de naranja. Incorporar los huevos de uno. Lograr un cremado uniforme.
- 3 Agregar la mitad de leche, y mitad de ingredientes secos (previamente tamizados), integrar bien y sumar la otra mitad de leche e ingredientes secos.
- 4 Colocar la preparación en una plaquita rectangular, mediana. Con papel manteca en la base.
- 5 Cocinar a 150, por 30 min aprox.
- 6 Chequear la cocción introduciendo un palillo, debe salir limpio.
- 7 Dejar entibiar, desmoldar y decorar con glasé y cascaritas de naranja.
- 8 Porcionar en cuadraditos.
- 9 Conservar en la heladera hasta 5 días.

En caso de usarlos para el postre, pueden humedecer los cuadraditos con almíbar y acompañarlos con bocha de helado americana!

Creditos foto y receta: Cocineros Argentinos.

### CUADRADOS DE YERBA MATE



---

 MIRÁ TAMBIÉN

[30 de noviembre: Día Nacional del Mate en la Argentina](#)



---

[← VOLVER](#)

**Las más leídas**