

Mazapán con frutos secos



Tiempo de preparación: 20 min. Tiempo en Thermomix 1 min 20 seg. Tiempo total: 22 min

Ingredientes para 6 personas:

250 g de azúcar
Piel de limón (sólo la parte amarilla)
250 g de almendras crudas y peladas
1 clara de huevo



Para la terminación:

100 g de nueces, peladas y partidas en 4 trozos

Preparación

• Con el vaso muy seco, ponga el azúcar y la piel de limón y programe 30 segundos, velocidad progresiva 5-10.

• Baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes y la tapa del vaso y añada las almendras. Programe 30 segundos, velocidad 6.

• Por último, incorpore la clara de huevo y mezcle en velocidad 6 hasta que se haya incorporado totalmente.

Envuelva un trozo de nuez con mazapán y déle forme de bola o extienda el mazapán corte diferentes formas y bañe algunas en chocolate fundido.

Consejo: Para trabajar bien el mazapán, humidézcase las manos con agua.

Y, además, puede hornear en el grill 2 minutos después de haberlo bañado ligeramente con la yema batida de un huevo

Mari carmen López 918454334 661583431

<http://www.todothemomix.com>

Mari-Carmen@todothemomix.com