

Taller dulces de Navidad
Thermomix (Thermomix TM31)



MARQUESAS



TIEMPO ACTIVO
15 min



TIEMPO TOTAL
30 min



DIFICULTAD
baja



RACIONES
30 unidades



TIEMPO DE HORNO
10 min - 15 min

INGREDIENTES PARA 30 UNIDADES

- 240 g de azúcar
- 3 - 4 tiras de piel de limón (solo la parte amarilla)
- 250 g de almendra molida
- 40 g de harina de repostería
- 40 g de maicena
- 1 cucharadita de levadura química en polvo
- 4 huevos

PREPARACIÓN

- 1 Precaliente el horno a 200°C.
- 2 Ponga en el vaso 120 g de azúcar y pulverice **20 seg/vel 10**. Retire del vaso 2 cucharadas de azúcar glas y reserve para espolvorear.
- 3 Agregue la piel de limón y pulverice **15 seg/vel 10**.
- 4 Añada la almendra molida, la harina, la maicena y la levadura y mezcle **10 seg/vel 10**. Retire a un bol, termine de mezclar con la espátula y reserve.
- 5 **Coloque la mariposa** en las cuchillas, ponga los huevos y 120 g de azúcar. Bata **6 min/37°C/vel 3.5**. Después, bata **6 min/vel 3.5**.
- 6 Incorpore la mezcla reservada y mezcle **6 seg/vel 5**. Termine de mezclar con la espátula y rellene las $\frac{3}{4}$ partes de 30 cápsulas de papel para magdalenas cuadradas o redondas.
- 7 Introduzca en el horno, baje la temperatura a 180°C y hornee durante 10-15 minutos, hasta que estén doradas. Espolvoreelas con el azúcar glas reservado, deje enfriar y sirva.

ACCESORIOS ÚTILES

- 30 cápsulas de papel