

BOMBONES DE NUEZ

INGREDIENTES:

- 2 cubiletes de azúcar
- 1 clara de huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cubilete de nueces picadas
- agua fría

PREPARACIÓN:

Se pone el azúcar en el vaso y se glasea a velocidad 5-7-9 durante 20 segundos.

A continuación se añade la clara de huevo y la esencia de vainilla y se mezcla 6 segundos a velocidad 6 (se añade el agua necesaria para formar una masa espesa)

Dar forma de bolitas a la pasta. Pasarlas por nueces picadas y colocarlas en una bandeja, en la nevera, para que se compacten.