

DELICIAS DE MAZAPAN

INGREDIENTES:

Para el mazapán:

- 250 g de almendras crudas y peladas
- 250 g de azúcar
- 1 clara de huevo
- Cáscara de limón (solo la parte amarilla)

Para la terminación:

- 100 g de nueces peladas
- 100 g de dátiles sin hueso
- 100 g de ciruelas sin hueso
- 1 bolsita de guindas confitadas

PREPARACION:

1. Con el vaso muy seco, poner el azúcar y programar un minuto en velocidad 9 para glasearla.
2. A continuación, vuelva a poner la máquina en la misma velocidad. Eche las pieles de limón bien secas a través del bocal. Manténgalo así hasta que esté todo bien rallado.
3. Baje lo que haya quedado en las paredes con la ayuda de la espátula y agregue las almendras. Cierre y programe 20 segundos en velocidad 6. Verifique que está todo bien rallado.

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

5. Saque la mezcla del vaso, envuélvala en film transparente y deje reposar.

PRESENTACION:

- Prepare una fuente redonda con una bonita blonda.
- Ponga en cada dátil una porción de mazapán. Haga lo mismo con las ciruelas. Coloque otra porción de mazapán entre 2 nueces a modo de bocadillo. Parta las guindas por la mitad, haga un pequeño cilindro con una porción de mazapán y ponga en cada extremo la mitad de una guinda.
- Una vez preparados los frutos, colóquelos en la fuente formando círculos de la siguiente manera: un círculo de dátiles, otro de nueces, otro de ciruelas, otro de guindas y así sucesivamente hasta terminar con todos los ingredientes. Si lo desea, también puede hacer bolitas de mazapán y rebozarlas en azúcar en grano.

CONSEJO: Para trabajar bien el mazapán, humedézcase las manos con agua.