

MAZAPÁN RELLENO

Ingredientes::

$\frac{1}{2}$ Kg. De azúcar y $\frac{1}{2}$ de almendras crudas -

1 clara de huevo grande y 1 yema

100 gr. de frutas escarchadas .

Almíbar 1 cubilete de agua y $\frac{1}{2}$ de azúcar para el almíbar

MODO DE HACERLO

1.- Pulverizar el azúcar. Sacar y reservar.

2.- Rallar las almendras. Añadir el azúcar y la clara de un huevo grande.

Mezclar con la técnica de amasar, velocidad 6.

3.- Sacar la masa y hacer 3 partes con ella. Dos de ellas las reservamos y la tercera la ponemos en el vaso junto con la yema y las frutas escarchadas troceadas en velocidad $3 \frac{1}{2}$. Mezclar con la técnica $3 \frac{1}{2}$. Sacar y reservar.

4.- Cubrir con papel albal una fuente que sirva para horno. Poner encima una parte de la masa que teníamos reservada, con las manos mojadas en agua, dándole forma rectangular. Encima pondremos la mezcla hecha con las frutas y a continuación la

otra parte de masa. Igualar los lados de forma que tenga apariencia de tableta de

turrón. Hacer unos rombos con la ayuda de un cuchillo o corta pastas y pintar con el almíbar que haremos poniendo en el vaso de1 Thermomix e1 agua y e1 azúcar, programando V 1 , 100º, 10 minutos.

4 Una vez pintado, hornearlo a 180" hasta que esté dorado (habremos precalentado el horno durante 10 min.)

Nota: Queda mejor hornearlo el día siguiente.