



INGREDIENTES:

- 450 gramos aproximadamente de harina de repostería
- 100 gramos de manteca
- 50 gramos de zumo de naranja
- 50 gramos de aceite
- 200 gramos de azúcar glass
- 2 yemas de huevo
- ralladura de naranja ó de limón.
- azúcar glass para espolvorear.

ELABORACIÓN:

1. En el vaso de Thermomix muy seco, echar los 200 gramos de azúcar, y **programar 30 segundos, a velocidad de 5 a 10 progresivo**

Sacar

50 gramos

y reservarlos para espolvorear los crespells al final cuando estén horneados.

2. Seguidamente en los 150 gramos que nos quedan dentro del vaso, añadirle la piel de naranja o de limón y **programar 25 segundos a**

velocidad de

5 a 10 progresivo.

Sacar y

Reservar.

3. Sin lavar el vaso, poner en él, el zumo de naranja, el aceite y la manteca a trozos, y **programar, 1 minuto , a temperatura 37 grados, velocidad 2**

4. Añadir las yemas y el azúcar con la piel de cítricos y **mezclarla con el resto de las cosas, durante 10 segundos a velocidad 6**

5. Añadir la harina y **programar 20 segundos a velocidad 6.**

6. Bajar los restos de las paredes con ayuda de la espátula y la unimos al resto. Sacamos la masa del vaso y la acabamos de amasar un poquito con las manos y la dejamos reposar en un papel de film, un ratito (unos 15 minutos) para que la manteca se enfríe y sea más manejable.

7. Estirar la masa con un rodillo sobre una superficie ligeramente enharinada, o sobre una lámina de silicona, dejándola de un centímetro de espesor (si nos gusta más fina, hacerla de medio centímetro, pero lo suyo y la receta original mallorquina, es de un centímetro) ir haciendo los crespells con diferentes moldes, si nos gustan formas diferentes, los típicos son de estrellas de cinco puntas, corazones, y flores, pero hay moldes muy divertidos y originales, que quedan preciosos. □



