



INGREDIENTES:

- 10 gramos de levadura
- 4 huevos
- 40 gramos de harina fina de maíz maicena
- 40 gramos de harina de repostería
- 240 gramos de azúcar
- 250 gramos de almendras molidas
- la piel de un limón (sin nada blanco)

ELABORACIÓN:

1. Precalentamos el horno a 180 grados.
2. Ponemos en el vaso, 120 gramos de azúcar y **pulverizamos 20 segundos, velocidad 10**. Reservamos dos cucharadas para espolvorear.
3. Agregue la piel del limón y **pulverice, 15 segundos, velocidad 10**.
4. Añada la almendra molida, la harina, la maicena y la levadura y **mezcle 10 segundos a velocidad 10**. Vuelque en un bol y reserve.
5. **Coloque la mariposa en las cuchillas**, ponga los huevos, el resto de azúcar y **programe, 6 minutos, temperatura 37 grados, velocidad 3 1/2**. Vuelva a programar, **6 minutos, velocidad 3 1/2**.
6. Incorpore la mezcla reservada y **mezcle 6 segundos a velocidad 5**. Termine de mezclar con la espátula. Rellene las 3/4 partes de una cápsula de magdalenas o trufas.
7. Introduzca en el horno, baje la temperatura a 180 grados y hornee de 10-15 segundos hasta que estén doradas. Espolvoree con el azúcar glas reservado y deje enfriar antes de servir.