



INGREDIENTES:

- 250 gramos de azúcar
- 250 gramos de almendra cruda
- 3 cucharadas soperas de agua
- la peladura de un limón sin piel blanca o la menos posible
- 1 cucharada soperas de maicena
- 3 huevos
- azúcar en polvo para espolvorear
- moldes de magdalena, si son cuadrados mejor, las marquesas son cuadraditas pero si no, hacerlas redondas. (Si tenemos un molde rígido, para meter los moldes de papel dentro sería lo ideal)

Para adornar:

- unas cerezas confitadas rojas y verdes, unos arándanos etc.

MARQUESAS (Thermomix)



ELABORACIÓN Ingredientes: Harina de trigo duro 175 gramos, azúcar 50 gramos, azúcar glas 50 gramos, mantequilla 100 gramos, huevos 2 unidades, leche 50 ml, vainilla 1 cucharadita, sal 1 pizca.

