



INGREDIENTES:

(12 unidades aproximadamente)

- 1 paquete de masa de empanadillas pequeñas La cocinera
- 2 huevos cocidos duros
- 1 clara de huevo
- 250 gramos de palitos de cangrejo
- 35 gramos de cebolleta
- 100 gramos de mahonesa

- unas tiritas de pimiento morrón

- molde para magdalenas rígidos o de silicona individuales

(ver foto paso a paso)

ELABORACION:

1. Colocar las obleas de empanadillas una en cada hueco de un molde para muffins (magdalenas) o moldes individuales de silicona o de aluminio de los de flan (ver las fotos paso a paso) batir una clara de huevo y con la ayuda de un pincel destinado para ello) pincelarlas todas para impermeabilizarlas.

2. Precalentar el horno unos 10 minutos antes, con calor arriba y abajo a 180° y seguidamente, hornealas hasta verlas doraditas, pueden ser 8 0 10 minutos (como siempre dependerá de la potencia de nuestro horno). Sacar del horno y dejarlas enfriar.

3. Poner en el vaso de Thermomix (mejor si está seco) los huevos duros pelados y **picar 1 o 2 segundos a velocidad 4**, sacar y reservar en un bol, seguidamente y sin lavar el vaso, echar los palitos de cangrejo y la cebolleta a trozos medianos, y **trocear 4 segundos a velocidad 4**, sacar y poner en el mismo bol de los huevos.

4. Añadir la mayonesa y **mezclar 4 segundos a velocidad 2**, o directamente echarla en el bol con todo y mezclar con la espátula si fuese necesario.

5. Rellenar con esta mezcla las cestitas, y decorar encima, con una rodaja de pepinillo, una

gota de mahonesa sobre él y un trocito pequeñito encima de pimiento morrón..

Variante:

Podemos rellenar las cestitas con otros ingredientes a gusto de cada cual, como ensaladilla rusa, guacamole etc.

