



INGREDIENTES:

Para el bizcocho:

- 4 huevos (separando las claras de las yemas)
- una pizca de sal
- 250 gramos de leche
- 50 gramos de mantequilla
- 50 gramos de harina

Para el relleno:

- una tarrina de queso de Philadelphia
- 1 tarrito de mujol

PREPARACIÓN:

1. Precaliente el horno a 180 grados
2. Ponga la mariposa en las cuchillas y eche las claras en el vaso junto con la pizca de sal.

Programa 5 minutos en velocidad 3 ½

·
Saque y reserve.

3. Sin lavar el vaso, ponga en el mismo la leche, la mantequilla y la harina. **Programe 7 minutos, 100 grados, velocidad 2 ½**

Transcurridos 3 minutos

, incorpore las yemas a través del bocal.

4. Mientras tanto, forre la bandeja del horno con papel vegetal engrasado con mantequilla. Cuando termine el tiempo programado, saque la mezcla del vaso, deje entibiar un poco y una las claras montadas en forma envolvente para que no se baje. Vierta la mezcla en la bandeja del horno, bien extendida y hornee 6 minutos a 180 grados.

5. Cuando esté horneada la masa, póngala sobre una lámina de papel de aluminio, enróllela y reserve en el frigorífico hasta que se enfríe.

6. Una vez frío, desenrolle, cubra con una capa de queso de Philadelphia, distribuya el mujol por toda la superficie, con cuidado, y vuelva a enrollarlo, procurando que quede bien apretado.

7. Cuando vaya a servirlo, pártalo en rodajitas y coloque las mismas en cápsulas de magdalenas. Ya se puede servir.