



INGREDIENTES:

- 9 claras de huevo.
- 8 yemas.
- 240 gramos de azúcar glasé.
- 165 gramos de harina de fécula de patata.
- azúcar glasé para espolvorear.

PREPARACIÓN:

1. Separar las yemas de las claras.
2. Con el vaso Thermomix muy seco echar el azúcar, los 235 gramos y un poco más para que nos quede para espolvorear, (unos 300 gramos) y **pulverizamos 1 minuto a velocidad de 5 a 10 progresiva,** la sacamos y reservamos, y sin lavar el vaso. **Ponemos la mariposa en las cuchillas** y echamos las claras, y las montamos, **programando 10 minutos a 37 grados, velocidad 3 ½,**

acabado el tiempo, repetimos la operación, pero esta vez sin ponerle temperatura, 10 minutos a velocidad 3 ½

Pasado este tiempo y

con la máquina en marcha en velocidad 3 ½,

añadir las yemas poco a poco, una a una, parar la máquina y seguidamente, añadir los 240 gramos de azúcar y la harina, y

batir durante 2 minutos a velocidad 3

hasta que esté totalmente integrado.

3. Precalentar el horno a 170 grados, durante 10 minutos.

4. Volcar la preparación en cajitas de papel, o bien en un molde grande, que iría forrado de papel de horno. Si son cajitas saldrán de 10 a 12 unidades.

5. Meter en el horno a 170 grados igual y meter en él los cuartos. Si se trata de cajitas de papel, serán unos 15 ó 20 minutos, y si es un molde grande serán de 35 a 40 minutos, va a depender de nuestro horno, durante la cocción no abrir el horno para nada. Deben quedar de un dorado muy claro.

6. En el momento que estén cocidos y los saquemos del horno, tirar la bandeja al suelo para asustarlos? de esta manera no disminuyen la altura y quedan perfectos.

7. Servirlos bien cubiertos de azúcar glasé, con la ayuda de un colador fino. Están buenísimos tanto con helado en verano, como con chocolate a la taza en invierno.

REAL

MENTE DELICIOSOS





