



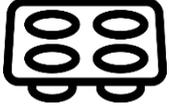
DELICIAS DE ALMENDRA



Ingredientes

				
250 gramos de almendra molida	200 gramos de dátiles sin hueso	1 limón	4 huevos	Azúcar glas

Utensilios

				
Molde de magdalenas	Tenedor y cuchara	Bol	Plato	Horno
				
Pelador	Thermomix			



Elaboración

1. Corta tres tiras de limón con el pelador.
2. Casca los huevos en un bol.
3. Desmenuza los dátiles con la mano.
4. Tritura el limón en la Thermomix:
 - 10 segundos a velocidad 10.
5. Añade los dátiles al vaso de Thermomix.
6. Tritura en la Thermomix el contenido del vaso 30 segundos:
 - Empieza a velocidad 5 y sube despacio a velocidad 10.
7. Añade a la mezcla la almendra molida y los huevos.
8. Tritura todos los ingredientes con la Thermomix:
 - 15 segundos a velocidad 4.
9. Saca la jarra del Thermomix.
10. Remueve el contenido del vaso hasta mezclar los ingredientes.
11. Coloca el papel de magdalenas en los huecos del molde.
12. Pon la mezcla en el molde con una cuchara sopera.
13. Precalienta el horno 5 minutos a 180 grados.
14. Hornea las delicias durante 15 minutos a 180 grados.
15. Saca el molde del horno y deja enfriar las delicias.
16. Espolvorea con azúcar glas cada delicia.
17. Coloca las delicias en un plato.

"Escanea para verlo y ¡a disfrutar!"

