

Marquesitas

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0

Azúcar

Piel de limón

Almendras

Huevos

Azúcar glass - para espolvorear

ELABORACIÓN

Glasear el azúcar a velocidad 5-7-9. Añadir la piel de limón y triturar a velocidad 5-7-9. Incorporar las almendras y pulverizarlas durante 15 segundos a velocidad 5-7-9. Poner los huevos y batir a velocidad 6 ó 7 durante 1 minuto.

Rellenar moldes de magdalenas. (Las marquesitas suben, pero no tanto como las magdalenas, por lo que se pueden llenar más los moldecitos).

Precalentar el horno al máximo. Al introducir la mezcla se baja a 180 grados. Hornear unos 10 minutos.

Espolvorear con azúcar glaseé.

Nota:

En Madrid, pueden encontrarse cápsulas para Marquesitas (cuadradas) en tiendas HERRERO. Se trata de tiendas especializadas en papelería. Tiene varias distribuidas en la capital. Dos de las más céntricas. Plaza Tirso de Molina y Calle Alcalá esquina a Avda. de Menéndez Pelayo. Tienen otros tipos de cápsulas y a precios más bajos que en otros comercios