RecetaKA

GARIBALDIS (TAPA)



Ingredientes para 12 unidades: 4 huevos / 200 g mantequilla (punto pomada) / 110 g azúcar / 65 g nata de montar/ 170 g harina de trigo / 30 g harina de maíz (Maicena) / 25 g miel de abejas / 8 g polvo de hornear / 65g mermelada de melocotón **Para decorar**: 100 g chispas blanca / 100 g chispas verde / 100 g chispas rojas / 120 g mermelada de melocotón



Elaboración

1. Cremar la mantequilla con el azúcar
2. Añadir la miel de abeja, batir bien hasta mezclar. Añadir también la mermelada y la nata, batir para mezclar
3. Añadir los huevos una a uno mientras continuáis batiendo obteniendo una emulsión fina y uniforme
4. Precalentar el horno a 200º (luego lo bajaremos a 180º)
5. Trabajar los ingredientes sólidos: Tamizar en un bol la harina, la harina de maíz y el polvo de hornear.
6. Añadir al bol con la mantequilla cremada parte de la mezcla de ingredientes solidos secos y parte de la crema. Mezclar con lengua
7. Alternar ingredientes secos y crema hasta terminar de incorporar todos los ingredientes
8. Pasar la crema a una manga pastelera y repartirla rellenando los orificios del molde de magdalenas previamente preparados a ¾ de su capacidad
9. Hornear a 180º durante 20'. Controlar el horneado para evitar que se quemen. Desmoldar en caliente sobre rejilla. Dejar enfriar
10. Pintar con la mermelada y cubrir con las chispas de colores utilizando una cuchara (no sumergir en las chispas de colores).