RecetaKA

MARQUESAS DE ALMENDRAS



Ingredientes para 24 marquesas: 250 g de almendra molida / 120 g de azúcar / 120 g azúcar glas / 40 g harina de trigo / 4 huevos L / 40 g de maicena / 5 g levadura química o polvos de hornear / Ralladura de 1 limón / azúcar glas para decorar /3 hojas de papel de horno (2 para los moldes)

FRUTOS DE CÁSCARA · HUEVOS · CONTIENE GLUTEN

Elaboración

Preparar los moldes.

1. Cortar papel de horno en forma de rectángulo de 13,5cm x 9cm. Doblar el papel por la mitad y, a su vez, por la mitad. Desdoblar el papel sobre la caja del papel de horno, buscando el centro, y doblar hacia abajo el papel por la parte más estrecha. Doblar ahora hacia abajo la parte más ancha, marcando bien los bordes, y volver a doblar hacia abajo la parte sobrante. Presionar bien. Repetir lo mismo con el otro borde

Preparar la masa.

1. Poner los huevos en un bol y añadir el azúcar. Batir hasta blanquear. Añadir el azúcar glass y mezclar. Añadir la harina de trigo tamizada y mezclar. Batir de nuevo. Tamizar y añadir la maicena, junto con una pizca de polvos de hornear y la ralladura de limón.
2. Batir de nuevo hasta integrar bien y añadir la harina de almendra. Mezclar con una cuchara. **Precalentar el horno:** 180º - calor arriba y abajo y sin ventilador.
3. **Llenar los moldes.** Colocar los moldes en una bandeja de horno con papel de horno por si cae alguna gota.
4. Volcar 1 cucharada de masa en cada una de las cápsulas. No llenarlas demasiado porque la masa crece un poco.
5. Aproximar unas a otras, sin que se aprieten, porque se deforman con facilidad.
6. **Hornear las marquesas:** Colocar la bandeja en el segundo de los cinco niveles del horno y hornear a 180 grados con calor arriba y abajo y sin aire durante 10 – 12 minutos.

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil