

QUESO DE NUEZ EN THERMOMIX

Ingredientes:

- ½ Kg de nuez en corazón ó trozos
- 4 yemas
- ½ Kg de azúcar
- ½ taza de agua
- 1 C de glucosa

Preparación:

1. Se muele la nuez 15 segundos en velocidad 5. Debe quedar molida fina, si acaso le falta, programar unos segundos más. El tiempo varía si usamos corazones o trozos de nuez. Agregar las yemas y mezclar 5 segundos a velocidad 5.
2. En una ollita en la estufa se pone a hervir el azúcar con el agua y la glucosa hasta llegar a punto de bola suave, que el termómetro marque 238°F ó 114°C.
3. Inmediatamente prender la Thermomix en velocidad 5 y vaciar la miel por el brocal dejando moler unos segundos hasta que se vean incorporados todos los ingredientes. Se retira el dulce del vaso y se vacía a un plato tapando directamente la superficie con película plástica para dejarse enfriar. Ya frío se puede moldear al gusto en tamaño bocado individual ó en cilindros para más tarde cortar rebanadas. También se puede extender en una placa y cortar con moldes para galletas de la forma deseada. De cualquier manera hay que envolver los dulces en papel celofán ó mantenerlos cubiertos.

Notas:

Esta misma receta sirve para preparar Queso de Almendra ó Queso de Piñón con sólo sustituir la misma cantidad de nuez por almendra pelada ó piñón ya sea blanco ó rosa. Si se usa piñón rosa debe retirársele el capuchón café de la

punta porque pinta el dulce de color café. El piñón blanco no tiene este problema y se puede usar directamente sin que afecte el color final.

Si se desea se puede hacer esta receta al doble duplicando todos los ingredientes.

