

MAZAPANES DE CACAHUATE EN THERMOMIX

Ingredientes:

- 200 gms de azúcar
- ½ cucharita de sal
- 450 gms de cacahuate tostado sin cáscara

Preparación:

1. Se vacía al vaso el azúcar y la sal. Se pulveriza durante 15 seg/vel 10.
2. Se añaden los cacahuates y se procesa durante 40 seg/vel 10. Se revisa la mezcla para palparla y ver si ya está completamente tersa. Dependiendo del tamaño de los cacahuates puede necesitar otros 20 seg/vel 10 o más para lograr la textura fina deseada.
3. Una vez que la mezcla está completamente molida y tersa se vacía la mezcla sobre aros cortadores de galleta de 4 cms de diámetro y 2 cm de altura. Se presiona la mezcla con una pala para compactar y formar el mazapán dentro del aro. Se presiona suavemente el mazapán para sacarlo del aro y continuar formando más mazapanes.
4. Se pueden envolver si se desea en cuadros de papel celofán.
5. Rinde 20 piezas