



MINI BIZCOCHOS DE MANDARINA Y SEMILLAS DE AMAPOLA

INGREDIENTES PARA 6 COMENSALES

- 500 g de mandarina
- 10 g de semillas de amapola
- 6 unidades de clara de huevo
- 185 g de mantequilla
- 120 g de almendra molida
- 200 g de azúcar
- 75 g de harina

LA PREPARACIÓN

- Precalienta el horno a 200° con calor arriba y abajo. Enmanteca los moldes y ralla la corteza de las mandarinas con rallador hasta obtener aproximadamente dos cucharadas soperas de ralladuras, después procede a exprimir las mandarinas hasta obtener otras dos cucharadas soperas de zumo.
- En un bol añade el zumo, la ralladura y las semillas de amapola, remueve y deja macerar durante quince minutos. Mientras derrite la mantequilla en un cacito al fuego hasta que comience a dorarse y huela como a avellana, cuela por un colador de malla fina y déjala atemperar.
- Bate con un batidor de varillas las claras a punto de nieve, incorpora la



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 49.7 g	Grasas 36.9 g
Kcal 578	Proteínas 9.8 g

mantequilla fundida, así como la almendra en polvo, el azúcar y la harina tamizadas, seguidamente añade el zumo de mandarina, con las semillas y la ralladura. Remueve suavemente con una espátula hasta mezclar todo y hornea durante veinte minutos.