Dulces navideños

11

La Mastermix®

Confitura de calabaza

Elaboración

- Rallamos la piel del limón con la ayuda de un rallador (por la parte más menudita). Reservamos.
- Quitamos toda la parte blanca del limón, cortamos a gajos y extraemos las pepitas. Reservamos.
- Cortamos la carne de calabaza a taquitos regulares.
- Introducimos en la jarra de nuestra *Mastermix* y en el siguiente orden; el limón cortado a cuartos, la carne de calabaza, la azúcar blanca, el azúcar moreno y el zumo de naranja. Seleccionamos **Función automática JAM** (tiempo establecido 20 minutos). Quitamos el cubilete sustituyéndolo por el cestillo.
- Finalizada la función, agregamos por el bocal de la tapadera la raspadura de limón y programamos **12 minutos a 100ºC de temperatura – Velocidad 1 (sin cubilete)**.

Nota: Observaremos la textura de la confitura. Si deseamos más consistencia en la confitura, daremos unos minutos más, pero tenemos que tener en cuenta, que una vez que vaya enfriándose, se va solidificando más, consiguiendo una textura con mayor densidad.

Ingredientes

1 Limón (piel y pulpa)
500 gr. de calabaza (limpia de piel y sin pipas)
300 gr. de azúcar blanca
100 gr. de azúcar moreno
50 ml. de zumo de naranja

68 cal.
por cucharada

32
MINUTOS

Thermomix®

Nevaditos

Elaboración

- Introducimos en la jarra de nuestra *Mastermix* todos los ingredientes por el orden establecido en la receta (menos el azúcar glas). Programamos **5 segundos - Velocidad 6**.
- Terminamos de mezclar con la ayuda de la espátula.
- Sacamos la masa haciendo una especie de rulo. Envolvemos en film transparente y dejamos que repose en el frigorífico 20 minutos.
- Precalentamos el horno a 170ºC de temperatura.
- Colocamos la masa entre dos láminas de film transparente, pasamos el rodillo suavemente (para que la masa nos quede un poco gruesa). Cortamos con un corta-pasta redondo y vamos colocando sobre la bandeja de horno, cubierta con papel sulforizado.
- Introducimos en el horno de 25 a 30 minutos.
- Dejamos enfriar y espolvoreamos con abundante azúcar glas.

Nota: Estas pastas se conservan durante 10 ó 12 días si las introducimos en cajas de cartón, o lata para galletas recubiertas con papel sulforizado.

Ingredientes

Para la masa:

120 gr. de manteca de cerdo (a temperatura ambiente)

1 Cucharadita de aceite de oliva

75 gr. de vino blanco (solera)

45 gr. de azúcar

Una pizca de sal

330 gr. de harina de trigo

Para decorar:

Azúcar glas (para espolvorear)

PARA UN PAN DE 500 GR. APROX.

396 cal. por ración

1 MINUTO (elaboración)

20 MINUTOS (reposo)

30 MINUTOS (horneado)

Mastermix®

Turrón al muesli con chocolate

Elaboración

- Echamos los dos chocolates partidos a trozos en la jarra de nuestra *Mastermix*. Molemos con dos o tres golpes de **TURBO**. Retiramos y reservamos.
- Sin lavar la jarra picamos las almendras **6 segundos - Velocidad 5**. Retiramos y reservamos.
- Echamos el aceite calentándolo **2 minutos a 60ºC de temperatura - Velocidad 1**.
- Incorporamos los dos chocolates y fundimos en **2 minutos a 40ºC de temperatura - Velocidad 2**.
- Agregamos las almendras que tenemos reservadas, junto con el muesli, mezclándolo durante **6 segundos - Velocidad 3**.
- Terminamos de mezclar con la ayuda de la espátula.
- Rellenamos los moldes y dejamos endurecer antes de desmoldar.

Ingredientes para una tableta

200 gr. de chocolate fondant
100 gr. de chocolate blanco
100 gr. de almendras tostadas
50 gr. de aceite de oliva (sabor suave)
200 gr. de muesli crujiente con chocolate
Utensilio (molde para elaborar turrón)

690 cal.
por cada 100 gr.

5
MINUTOS

La Mastermix®

Turrón de coco

Elaboración

- Echamos el azúcar en la jarra de nuestra *Mastermix* y pulverizamos en **25 segundos - Velocidad 9**.
- Añadimos las almendras picándolas en **15 segundos - Velocidad 9**.
- Agregamos el coco junto con el ron, la vainilla y la clara de huevo. Mezclamos todos los ingredientes en **8 segundos - Velocidad 8**. Terminamos de mezclar con la ayuda de la espátula.
- Para finalizar programamos **2 minutos a 40ºC de temperatura - Velocidad 2(sin cubilete)**.
- Espolvoreamos coco rallado sobre los moldes que vayamos a utilizar, echamos la mezcla aplastándola y alisándola para que nos quede uniforme.
- Dejamos reposar en el frigorífico de 2 a 3 horas. Desmoldamos y cortamos en porciones.

Ingredientes

250 gr. de azúcar
125 gr. de almendras crudas
150 gr. de coco rallado
10 gr. de ron blanco
Unas gotitas de esencia de vainilla
1 Clara de huevo (ligeramente batida)
Coco (para espolvorear)
Utensilio (molde para elaborar turrón)

460 cal.
por cada 100 gr.

4
MINUTOS