

Almendrados

Ingredientes:

- 300 gramos de almendra molida.
- 250 gramos de azúcar.
- La ralladura de medio limón.
- 2 huevos.

Preparación:

En un recipiente se mezclan el azúcar, la almendra, y la ralladura de limón se añaden los huevos y se amasa bien.

Preparamos una bandeja para el horno, la cual untamos con aceite y espolvoreamos con harina para que no se adhieran las pastas.

Con una manga pastelera, en la que habremos introducido la masa, vamos distribuyendo la masa en la bandeja en pequeñas cantidades un poco mayores que las pastas de té. Antes de poner en el horno colocamos en cada pasta una almendra entera y un poco de azúcar en grano.

Cocemos en el horno a fuego lento durante unos diez minutos. En la cocción hay que ir con cuidado pues es fácil que se queme, por tanto, en cuanto veamos que empieza a dorarse ya está listo para sacar del horno. Hay que evitar que el horno esté muy fuerte para evitar que se quemen por fuera y se queden crudos por dentro.