

## **Tortas cristinas**

### **Ingredientes:**

- 6 huevos.
- 300 gramos de azúcar.
- 300 gramos de almendra molida.
- 1 cucharada de harina.
- Raspaduras de limón y un poco de canela.
- obleas

### **Preparación:**

Se suben las claras a punto de nieve, se agrega el azúcar y se mezcla bien. A continuación se añaden las yemas de los huevos, las raspaduras de limón y la canela. Por último se añade la almendra y la harina. Se mezcla bien y se vierte sobre obleas.

Se hornea a temperatura no muy alta hasta que estén doradas.