

**Creador:** rosa marcos rom **Recetizador:** tania Segura



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Caro

**El truco de esta receta:**

CON LA MISMA MASA SE PUEDE HACER DE VARIOS GUSTOS, CAFÉ, LIMÓN, NOCILLA COCO

## **Descripción:**

ES UNA RECETA QUE SE SUELE COMER EN ESTAS FECHAS DE TODOS LOS SANTOS

## **Ingredientes para 6 personas :**

- 500 ALMEDRAS MOLIDA blancas
- 400 AZUCAR blancas
- 2 HUEVOS blancas

## **Preparación:**

### **Paso 1**

RECETAS ----- 500 de almendras 400 de azúcar 2 huevos Hacemos una masa con todos los ingrediente, cuando este bien amasada, se hace en partes y hacemos churritos y envolvemos con papel transparente y dejamos reposar durante unas horas, cuando vayamos hacerlos los cortamos a gusto, en redondo en cuadrado y lo hacemos a gusto, de piñones, untamos con huevo la masa, y los pasamos a los piñones que se peguen, los de almendra igual forma, los de coco añadiremos la masa y los pasaremos por el coco no necesita huevo, los de fresa aplastaremos con el dedo, y pondremos la guinda, y así sucesivamente de café, limón, membrillo, y al final se pasa todos los panalletes una pincelada de huevo y al horno que hemos tenido pre calentado los ponemos unos 4 minutos, a 180 grados y buenisimos