

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** anina 1988



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Difícil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Medio

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 280 g de azúcar glas
- 160 g de almendra molida
- 3 claras de huevo
- 50 g de azúcar
- 1/2 cucharadita de azúcar avainillado

## Preparación:

### Paso 1

Tamiza el azúcar glas y mézclala con la almendra molida. Monta las claras, añade sal y el colorante que prefieras (puedes repartir la mezcla y teñir cada parte con un color diferente). Incorpora el azúcar y mezcla hasta obtener un merengue espeso. Añade poco a poco la mezcla de almendra con el azúcar avainillado y remueve con cuidado. Vierte la masa formando pequeños montoncitos en una fuente de horno forrada con papel de horno. Deja reposar 30 min y hornea con el horno precalentado a 150° C durante 20-25 min. Deja enfriar y rellena con mermelada, chocolate, cremas dulces....