

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Ana Maria Mende



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 claras de huevo
- 150 g de azúcar
- 50 g de mantequilla
- 30 g de harina tamizada
- 45 g de almendra molida
- 125 g de almendra laminada

Preparación:

Paso 1

Comenzamos vertiendo en un bol las claras y el azúcar y lo batimos hasta que consigamos una masa bien espumosa. Añadimos la mantequilla en pomada y la harina y mezclamos bien. Por último añadimos la almendra picada y batimos a toda velocidad hasta incorporarlo a la masa. Con una cuchara depositamos un poco de masa en una fuente de horno con papel de hornear y estiramos la masa creando una capa muy fina de unos 5x5 cm, la cual espolvorearemos con almendra laminada. Una vez preparada la bandeja introduciremos en el horno a 170° C hasta que empiecen a dorar por los bordes. Veréis que la masa se hincha y luego de deshincha. En el momento que se deshinche dorará en breve y habrá que quitarlas rápidamente para que no se quemen. Al sacarlas del horno las depositamos en una superficie cilíndrica (tipo rodillo, botellas, etc.) para que cojan la forma de teja. Cuando estén frías tendrán la forma deseada y estarán duritas, crujientes y deliciosas, dignas para acompañar al mejor de los cafés en tu casa.