

Creador: Monónimo **Recetizador:** mailo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 100 g de harina
- 30 g de almendra en polvo
- 60 g de mantequilla
- 30 g de queso Parmesano rallado
- 1 pizca de sal
- 30 g de miel
- 1 cucharada rasa de azúcar
- 1 yema de huevo

Preparación:

Paso 1

En un recipiente amplio, poner las almendras, el queso, la harina, el azúcar y la sal. Formar un volcán y poner

en el centro la mantequilla cortada en dados y a temperatura ambiente. Añadir la yema de huevo y la miel. Con un cuchillo, incorporar los ingredientes hasta que la masa tenga una consistencia arenosa. Amasar rápidamente con las manos, formar una bola, envolver en una lámina de film transparente de cocina y refrigerar una hora. Extender la masa sobre una superficie enharinada. Cortar pastas del tamaño deseado y hornear a 190° C durante 6 u 8 minutos. Dejar enfriar completamente.