

Creador: Monónimo



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 185 g de harina
- 50 g de almendras
- 25 g de mantequilla en pomada
- 75 g de azúcar
- 5 huevos
- Azúcar glas
- 1 huevo batido

Preparación:

Paso 1

Poner la mantequilla con 25 g de azúcar en un recipiente amplio y batir hasta que la preparación tenga una textura esponjosa. Separar las yemas de las claras y reservar las últimas. Mezclar las yemas con el batido de

mantequilla. Precalentar el horno a 180°. Añadir en un bol la harina tamizada y las almendras, trabajar la preparación con unas varillas hasta quede homogénea. Batir las claras a punto de nieve con el resto del azúcar e incorporar cuidadosamente a la preparación anterior. Engrasar un papel de hornear con mantequilla y poner sobre una placa de horno. Colocar encima montoncitos de pasta y pincelar por encima con huevo batido, espolvorear con azúcar. Meter en el horno durante 30 minutos hasta que estén doraditos y se levanten. Sacar del horno, dejar enfriar y retirar del papel.