

**Creador:** Alicia R.G.



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Caro

**Descripción:**

**Ingredientes para 6 personas :**

- 250 gr de harina de almendras
- 250 gr de azúcar glas
- 100-150 gr de boniato ya asado
- 1 huevo separando la clara de la yema
- C/S de ralladura de naranja
- C/S de piñones

**Preparación:**

### Paso 1

Se hace un mazapán normal, mezclando la harina con el azúcar y la clara de huevo, y le incorporar la batata machacada con un tenedor. Se hacen bolitas (yo las hice de 20 gr) y las pasas por un papel con los piñones procurando que se queden bien cogidos. Disponer en placa de horno y pintar con la yema. Se hornean a 180° unos 5 minutos o hasta que cojan color. Y ya está. Nota: He leído que hay quien los pasa por almendras picadas o por coco rallado, otros le incorporan a la masa una cucharadita de cacao en polvo...