ALMENDRAS RELLENAS (ALMENDRUCOS)

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: GEMINIS 55



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Este es otro dulce tipico de las navidades, y aqui os dejo la receta que es para unas 36 cascarillas, mas o menos, espero que os guste y que las disfruteis. ¡¡¡ FELICES FIESTAS A TOD@S Y PROSPERO AÑO NUEVO !!!!!

Ingredientes para 10 personas :

- 40 GRMOS. de CASCARILLAS
- 125 GRMOS. de ALMENDRAS ENTERAS TOSTADAS
- 125 GRMOS. de AVELLANAS ENTERAS
- 125 GRMOS. de AZUCAR GLASS
- 50 GRMOS. de CHOCOLATE BLANCO DE COBERTURA (EN GOTAS)
- 50 GRMOS. de CHOCOLATE CON LECHE DE COBERTURA (EN GOTAS)

Preparación:

Paso 1

PREPARACION : *En una picadora, lo trituramos todo, en frio, hasta que se forme una pasta ,tipo, crema, y facil de untar . Tarda un poco, la almedra y la avellana , tienen que soltar todo el aceite . Una vez hecho esto , con cucharilla de postre, vamos rellenando , primero una casarilla , al ras, cogemos la otra, y la rellenamos mas abundante, un poco, juntamos las dos, presionamos, un poquitin, una contra otra, y retiramos lo sobrante de alreddedor, y listas para degustar. (Tanto los ingredientes, sobre todo , las cascarillas, y la receta, yo las he encontrado aqui, en Aviles, Asturias , en una tienda de ultramarinos.)*