# Carajitos de profesor

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

**Creador:** Diana1979



**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Postre
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Tradicional
**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**
Si te pasas con las claras y no tienes más avellanas puedes dar consistencia a la masa con otros frutos secos molidos, como almendra

**Descripción:**
Son unos dulces tradicionales de Salas en Asturias

## Ingredientes para 6 personas :

- 250g de Avellana molida
- 130g de Azúcar
- 3 aprox de Claras de huevo

## Preparación:

### Paso 1
Precalentamos el horno con calor arriba y abajo a 180 ºC y preparamos una bandeja de horno con papel sulforizado

### Paso 2
Molemos la avellana una vez limpia. Después en un bol las mezclamos con el azúcar. Añadimos clara de huevo, con cuidado de no pasarnos porque la consistencia de la masa debe ser más bien dura y compacta, no debe quedar muy líquida. Por eso nuestra mas puede necesitar más o menos claras de las que se indica en la receta.

### Paso 3
Con una cuchara o una cuchara de helado vamos haciendo montoncitos y dándoles forma redondeada en la bandeja. Horneamos unos 20 minutos o hasta que estén dorados. dejamos enfriar un poco antes de quitar de la bandeja.