ALMENDRADOS

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

Creador: GEMINIS 55



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 250-300 GRMOS de Almendra molida
- 250-300 GRMOS. de Azúcar Glass
- 2 (PRIMERO UNO, LUEGO EL OTRO) de HUEVOS ENTEROS,
- 1 CHUPITO de CHUPITO DE ORUJO(AGUARDIENTE)
- AZUCAR GLASS PARA REBOZARLOS,
- CANELA MOLIDA,AL GUSTO
- RALLADURA DE LIMON

Preparación:

Paso 1
PREPARACION: EN UN BOL, ECHAMOS LA ALMENDRA , EL AZUCAR GLASS,LA CANELA MOLIDA,LA RALLADURA DE LIMON

Paso 2
Y LOS HUEVOS DE UNO EN UNO, YA SABEIS, PRIMERO UNO REMOVEMOS BIEN, MEZCLAMOS, CONTINUACION EL SEGUNDO ,Y LO MISMO.

Paso 3
UNA VEZ QUE LA MASA ESTE UNIDA Y HOMOGENEA,

Paso 4
VAMOS HACIENDO BOLITAS, TIPO ALBONDIGAS, COGEMOS UN PINCEL Y LAS IMPREGNAMOS DEL

ORUJO, OJO NO SE BAÑAN EN EL ORUJO , SINO QUE SE IMPREGNAN, SI TENEIS ALGUNA DUDA ME LO PREGUNTAIS VALE?, Y A CONTINUACION SE REBOZAN EN EL AZUCAR GLASS

Paso 5

Y SE METEN EN EL HORNO , EN UNA BANDEJA, CON PAPEL DE HORNEAR, EL HORNO PREVIAMENETE PRECALENTADO, A 190º DURANTE 20 MINUTOS. CUANDO ESTEN SE SACAN, SE ESPERA UN POCO A QUE ENFRIEN, MUCHO CUIDADO AQUI AL DESPEGARLOS QUE SE ROMPEN, POR ESO SE DEJAN ENFRIAR, Y SE GUARDAN EN CAJITAS METALICAS. (OS ASEGURO QUE ESTAN DE MUERTE)