ALMENDRADOS (2)

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:

Otra manera de preparar unos sencillos almendrados, para desayunos y meriendas.

Ingredientes para 8 personas :

- 1 Yema de huevo
- 1 pisquito Sal
- 1 Limón rallado
- 5 Claras de huevo
- 300 gramos Azúcar
- 500 gramos Almendras molida
- 30 gramos Almendras crudas
- Agua

Preparación:

Paso 1

1º Primeramente, en un bol, montamos 5 Claras de huevo a punto de nieve con 1 pisquito Sal y con las varillas eléctricas. Añadimos 300 gramos Azúcar y seguimos batiendo, con las varillas. Añadimos 1 Limón rallado y 300 gramos Almendras molida poco a poco y seguimos batiendo.

Paso 2

2º Cuando la masa, empiece a espesar, sustituimos las varillas por una espatula de plastico o cuchara de madera. Seguimos añadiendo 200 gramos Almendras molida , y el resultado, es una masa de mazapán,blanda.

Paso 3

3º Una vez conseguida la masa de mazapán, vamos haciendo bolitas con las manos, tipo albóndigas, las aplastamos ligeramente y las colocamos en una bandeja de horno con papel de horno.

Paso 4

4º Colocamos 30 gramos Almendras crudas sobre cada una de ellas, presionando un poco, para que no se suelte, y pincelamos con la 1 Yema de huevo rebajada con 1 pisquito Agua .

Paso 5

5º Una vez hecho esto, las metemos en el horno, a 180º durante 10 minutos. Cuando estén doraditos, se sacan, se dejan enfriar completamente sobre una rejilla y una vez frios, se guardan en cajitas metalicas, bien cerrados. Espero que guste, esta otra forma de preparar almendrados.