

Bocaditos piña

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Petit Fours · Procedencia: Mesacamilla ·
Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

120 gr	Almendras — picada
120 gr	Azúcar glass
70 gr	Huevos
30 gr	Maicena
70 gr	Mantequilla
	Piña — en almíbar

ELABORACIÓN

Foto Can Gonella

Mezclamos bien almendra + azúcar, añadimos el huevo y la maizena. Derretimos la mantequilla.

Cuando pierda un poquito de calor lo añadimos a la mezcla de almendras.

Preparamos unos moldecitos de papel rizado (tipo magdalenas, pero en pequeño).

Los llenamos hasta la mitad, ponemos un trozo de piña y espolvoreamos de azúcar glas.

Horneamos a 170°C aproximadamente 12 minutos.