

Bombones almendra

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

INGREDIENTES

0

1 Almendras — tostadas

3 Calabaza

Canela molida

2 Malta

Pasas

Sal

ELABORACIÓN

Rallar la calabaza y cocer en infusión de malta con pasas, canela, ralladura de naranja y una pizca de sal, cuidando de no poner demasiado líquido. Debe tener una consistencia pastosa. Preparación del almendrado

Triturar la compota y añadir abundantes almendras tostadas troceadas. La mezcla debe tener consistencia espesa. Verter en moldes de magdalena y hornear a fuego medio 20 minutos.