

Almendrados

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Curajet

INGREDIENTES

0

Almendras — molida y entera para decorar

Azúcar

Claras de huevo

Obleas

ELABORACIÓN

Las cantidades dependen de las claras que tengáis. Yo hoy he hecho 2 claras.

Por cada clara se pone 100 gr de azúcar y 100 gr de almendra, o sea, yo he puesto: 2 claras, 200 gr de azúcar y 200 gr de almendra molida. Calentar el horno a 200° Se ponen las claras a punto de nieve muy duro. se añade el azúcar y se mezcla. Después se añade las almendras y se revuelve hasta que están mezcladas, con cuidado que no se bajen las claras. Se ponen las obleas en la bandeja de horno. Se hacen montoncitos con una cuchara y se dejan un poco separados porque crecen un poco. Se les decora con la almendra entera o con láminas de almendra (hoy lo he hecho así) Se meten en el horno 10 min o hasta que estén doraditos. Sacar y romper la oblea cuando esté frío. Conservar en lata o tupper o en sitio cerrado, se quedan duros si no.