

Tejas de almendra

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

INGREDIENTES

0	
1 kg	Almendras — (granillo)
1 kg	Azúcar
200 gr	Harina repostería
17	Huevos
	Vainilla — en polvo

ELABORACIÓN

Se amasa todo el conjunto a mano.
Poner sobre papel encima de la chapa del horno pequeñas cucharaditas de esta masa que queden como círculos.
Meter al horno a 210 grados hasta que doren
Hay que tener preparado por ejemplo el rulo de madera y cuando la teja salga del horno en caliente sin quemarnos despegarlas del papel y ponerlas sobre el rulo o un vaso de tubo y doblarlas sobre el dejándolas así hasta que enfríen y endurezcan.