

Crema almendras (limon base almendras)

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Bizcochos · Procedencia: Cafetito · Autor:
Gran Canaria

INGREDIENTES

0

135 gr	Mantequilla
135 gr	Almendras — polvo
135 gr	Azúcar
135 gr	Huevos
1	Piel de limón

ELABORACIÓN

Todo menos los huevos a la máquina con pala y lento

Huevos poco a poco.

Cuanto más lo montamos más se reseca.

Si lo queremos un poco más blando añadir como 30 gr. de nata para esta cantidad.

Moldes de pomponettes y al horno 180°C 10-12 minutos