

# Pastas macarrón

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |  
Dificultad:

## INGREDIENTES

0  
30 Almendras  
150 gr Almendras - molidas  
225 gr Azúcar  
3 Claras de huevo  
3 cucharadita/s Agua

## ELABORACIÓN

Mezclar almendras molidas y azúcar, añadir las claras a punto de nieve, agregar removiendo la esencia y 3 cucharaditas de agua, para que quede una pasta firme. Hacer 30 montoncitos sobre el papel, espaciándolos bien que estiran mucho. Poner en el centro media almendra. Hornear 15 M. enfriar en rejilla. Aclaración: el molde para ello es alargado y redondo en el fondo como la forma de un túnel. Si no se tiene utilizar o el que es alargado y cuadrado o el redondo con el agujero en medio.