

Bocaditos piña

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

INGREDIENTES

0

120 gr Almendras - picada

120 gr Azúcar glass

70 gr Huevos

30 gr Maicena

70 gr Mantequilla

Piña - en almíbar

ELABORACIÓN

Foto Can Gonella

Mezclamos bien almendra + azúcar, añadimos el huevo y la maizena. Derretimos la mantequilla.

Cuando pierda un poquito de calor lo añadimos a la mezcla de almendras.

Preparamos unos moldecitos de papel rizado (tipo magdalenas, pero en pequeño).

Los llenamos hasta la mitad, ponemos un trozo de piña y espolvoreamos de azúcar glas.

Horneamos a 170°C aproximadamente 12 minutos.