

Bombones almendra

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

INGREDIENTES

0
1 Almendras - tostadas
3 Calabaza
Canela molida
2 Malta
Pasas
Sal

ELABORACIÓN

Rallar la calabaza y cocer en infusión de malta con pasas, canela, ralladura de naranja y una pizca de sal, cuidando de no poner demasiado líquido. Debe tener una consistencia pastosa. Preparación del almendrado
Triturar la compota y añadir abundantes almendras tostadas troceadas. La mezcla debe tener consistencia espesa. Verter en moldes de magdalena y hornear a fuego medio 20 minutos.