

Tejas de almendra

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

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.