

Crema almendras (limon base almendras)

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Cafetito | Tiempo: minutos

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