Corazones dulces

Ingredientes

Para el relleno

Azucar: 200 Gramos
Yemas de huevo: 2 Unidades
Almendras molidas: 1 kg
Agua de azahar: 100 ml
Ralladura de 1 limón:

Para la decoración

Azucar glasé: Cantidad deseada

Para la pasta

Agua de azahar: 100 ml
Mantequilla: 20 g
Harina de trigo: 250 grs.
Clara de huevo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para preparar la pasta

- Volcar la *harina* en un tazón grande y darle forma de volcán
- Mezclar con la *mantequilla* derretida, la clara de *huevo* y el agua de azahar
- Amasar hasta que quede una pasta uniforme y dejar en reposo por 15 minutos.

Para el relleno

- Mezclar bien las almendras molidas con el azúcar, el agua de azahar, las yemas de *huevo* y la ralladura de *limón*
- Con esta masa, formar croquetas pequeñas y alargadas

- Dejar reposar.
- Con un rodillo, extender la pasta preparada al principio y formar pequeñas tapas circulares
- En el centro de cada una, colocar una bolita del relleno de almendras.
- Doblar la masa sobre el relleno, dándole forma de media luna y recortar la masa que sobra con el cortapastas.
- Hornear a 170ºC alrededor de 20 minutos
- Espolvorear la azúcar glas por encima y servir frío.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/corazones-dulces