

Corazones dulces



Ingredientes

Para el relleno

Azúcar: 200 Gramos

Yemas de huevo: 2 Unidades

Almendras molidas: 1 kg

Agua de azahar: 100 ml

Ralladura de 1 limón:

Para la decoración

Azúcar 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 170°C alrededor de 20 minutos
- Espolvorear la azúcar glas por encima y servir frío.

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