

Croissant de Almendras



Ingredientes

Croissant: 3 Unidades

Crema de almendras

Almendras fileteadas: 50 grs

Azucar: 50 grs

Extracto de almendras: 3 cc

Licor de almendras: 5 cc

Polvo de Almendras: 50 grs

Huevos: 1 Unidades

Harina: 50 grs

Mantequilla: 50 grs

Decoración

Azúcar Glas: c/n

Jarabe

Azucar: 80 grs

Extracto de almendras: 5 cc

Agua: 100 cc

Preparación de la Receta

Jarabe

- *Hervir* el agua con azúcar y el extracto de almendras.
- Reservar.

Crema

- Acremar la *mantequilla* con el azúcar.
- Agregar el *huevo*, el polvo de almendras, el extracto de almendras e integrar la *harina* y el *licor* de almendras.

Armado

- Cortar el croissant a la mitad y humedecer con el jarabe.
- Untar en las tapas la *crema* de almendras y cerrar.
- Terminar con *crema* de almendras en la parte superior y las almendras fileteadas.
- Hornear a 180° C por 15 minutos.

Decoración

- Espolvorear con azúcar glass.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/croissant-de-almendras>