Crostella de almendras



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Amasijo

Levadura en polvo: 1/2 cda.
Vainilla liquida: 1 Ml.
Miel: 1 cda.
Azucar: 1/2 Taza
Pasta de almendras: 100 grs.
Harina: 2 Tazas
Licor de almendras: 1 cda.
Yemas: 5 Unidades
Sal: Una pizca

Fermento

Levadura en polvo: 1 cdita.
Huevo batido para pintar:
Manteca pomada: 70 grs.
Harina: 1 1/2 Taza
Huevos: 2 Unidades
Leche tibia: 1/2 Taza

Pasta

Almendras molidas: 3 cdas.
Azucar: 1 Taza
Cacao: 1 cda.
Claras: 4 Unidades
Almidón de Maíz: 1 cda.

Preparación de la Receta

Fermento

- Mezcle en un recipiente los ingredientes y luego amase suavemente con la procesadora durante 5 minutos, retire y envuelva la masa previamente espolvoreada con *harina* en una bolsa de nylon
- En un recipiente con agua a una temperatura de 30ºC deje descansar la masa con su respectiva bolsa.

Amasijo

- Coloque en la procesadora las yemas junto con la vainilla liquida, el azúcar, la miel, el *licor* de almendras, la sal, la *levadura*, la pasta de almendras y la *harina*, amase durante 10 minutos aproximadamente, hasta integrar por completo los ingredientes.

Pasta

- Coloque en un recipiente el azúcar junto con el cacao, el almidón, las almendras molidas y las claras, mezcle bien hasta integrar los ingredientes
- Deje reposar.

Armado

- Retire de la procesadora el amasijo e incorpore al mismo el fermento y la *manteca*, lleve nuevamente a la procesadora y amase durante 10 minutos más
- Retire la masa y deje reposar tapada durante 1 hora.
- Sobre moldes pequeños de tarteletas coloque pequeñas porciones de masa sin estirar, formando pequeños bollos aplastados con los dedos, pinte con *huevo*, coloque encima otro bollo mas pequeño, pinte nuevamente y encima coloque otro bollo pintado con *huevo*, proceda del mismo modo con el resto de la masa obteniendo tres niveles de diferentes tamaños
- Deje reposar durante 30 minutos.
- Pinte las tarteletas con la pasta y cocine en horno a 180ºC durante 15 minutos.

Presentación

- Desmolde las tarteletas y sirva en fuentes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crostella-de-almendras