# Galletitas de almendras y tarteletas de ricotta (Amarettus y pabassinas)

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Amaretis

**Ralladura de limón**: 1 Unidad
**Almendras peladas**: A gusto
**Claras**: 4 Unidades
**Almendras fileteadas**: 500 g
**Azucar**: 375 grs.
**Sal**: Una pizca
**Esencia de almendras amargas**: 2 Gotas

### Pargulas

**Leche**: 20 cc
**Polvo de hornear**: Una pizca
**Azucar**: 50 grs.
**Harina 0000**: 500 grs.
**Sal**: Una pizca
**Azafrán en polvo**: 1 Cápsula
**Ricota**: 500 grs.
**Agua**: Cantidad necesaria
**Yema**: 1 Unidad
**Harina 0000**: 50 grs.
**Claras**: 3 Unidades
**Grasa**: 75 g
**Ralladura de naranja**: 1 Unidad

### Salsa

**Azucar impalpable**: A gusto
**Miel**: 500 grs.

## Preparación de la Receta

## Amaretis

- En el vaso de la procesadora coloque las almendras previamente peladas, azúcar y ralladura de *limón*, procese hasta pulverizar.
- Bata las claras con una pizca de sal hasta montarlas.
- Incorpore a las claras el polvo de almendras en tres veces, mezcle de forma envolvente y perfume con esencia de almendras amargas, amase dentro del bowl hasta lograr una masa homogénea.

## Pargulas

- Coloque una sartén al fuego, incorpore la leche y el *azafrán*, cocine a fuego mínimo hasta que rompa hervor, luego retire del fuego y deje enfriar.
- En un bowl coloque la *ricota*, la yema, polvo para hornear, sal, ralladura de *naranja*, 50 gramos de *harina*, azúcar y la leche con *azafrán* fría, mezcle hasta integrar
- Reserve dentro de una manga.
- En otro bowl coloque 500 gramos de *harina*, grasa, claras de *huevo*, agua y sal, mezcle y luego amase hasta que la masa se despegue de las manos
- Deje reposar dentro de la heladera.

## Salsa

- Coloque la miel dentro de una *cacerola* y llévela a fuego mínimo solo hasta que este tibia.

## Armado

## - Para el armado de los amaretis

- Tome pequeñas porciones de la masa y forme bolitas, luego acomódelas sobre una placa con una *plancha* siliconada y pinche en cada bolita una *almendra*
- Cocine en horno precalentado a 170°C durante aproximadamente 15 minutos.

## - Para el armado de las pargulas

- Estire la masa con la sobadora o palo de amasar hasta lograr un espesor de 2mm, luego corte la masa con un cortante circular de 8 a 10cm de diámetro y en el centro de cada uno coloque una porción del relleno de *ricota*, levante los bordes de la masa y realice pliegues como formando una canasta
- Acomode sobre una placa y cocine en horno precalentado a 180°C.

## Presentación

- Sirva los amaretis y pargulas en una fuente, espolvoree con azúcar impalpable y salsee con la miel.

Consulta la receta original en

https://elgourmet.com/recetas/galletitas-de-almendras-y-tarteletas-de-ricotta-amarettus-y-pabassinas