

Masitas de almendras y nuez

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 150 g

Huevos batidos: 2 Unidades

Harina: 150 grs.

Sal: Una pizca

Cascara de limon: 1 Unidad

Nueces: 2 cdas.

Almendras: 100 g

Azucar: 170 grs.

Azucar: 2 cdas.

Canela: 1 cdita.

Clara: 1 Unidad

Varios

Flores naturales: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Ralle la almendras.
- Pique las nueces y mezcle con las 2 cucharadas de azúcar.
- Pique la cáscara de *limón*.
- Mezcle la clara de *huevo*.
- Bata los huevos.
- Bata la *manteca* con el azúcar hasta que la preparación esté cremosa.
- Añada de a poco los huevos batidos y continúe batiendo por 5 minutos.
- Agregue la sal, la canela, las almendras y la cáscara de *limón*.
- Incorpore la *harina* y mezcle bien.
- Sobre una placa para horno enmantecada, extienda la preparación con ayuda de una cuchara y pinte con clara batida.
- Espolvoree con la mezcla de azúcar y nueces picadas.
- Cocine en horno moderado por 15 o 20 minutos.
- Retire y corte en rombos, aún caliente.

Presentación

- Acomode en un plato y decore con flores naturales.

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