Rosquitas de Almendras



Ingredientes

Leche: 150 cc
Agua: 1 cda
Azúcar Glas: 100 grs
Azucar: 1 cda
Chocolate fundido: c/n
Harina 0000: 500 grs
Mantequilla: 100 grs
Huevo: 1 Unidad
Almendras molidas: 300 grs
Azucar: 100 grs
Brandy: 1 Chorrito
Extracto de vainilla: c/n
Levadura: 20 grs
Sal: 1 cda

Preparación de la Receta

- Hacer un volcán con la *harina* (mezclada con la sal y el azúcar) y echar en el medio la leche donde diluiremos la *levadura*, la esencia y el *huevo*.
- Mezclar bien todo y amasar hasta obtener una masa uniforme y suave.
- Dejar descansar hasta que doble tamaño.
- Una vez que dobló el tamaño, estirar la masa haciendo un rectángulo.

Pasta de almendras

- Mezclar las almendras, el azúcar, el brandy y el agua necesaria hasta formar una *crema* espesa.
- Untar la masa con esta pasta.
- Cerrarcon la otra parte de la masa y cortar bastones que doblaremos haciendo torsiones y pondremos en una placa de horno con papel engrasado.
- Dejar que crezcan 1 hora en un lugar cálido y hornear durante 20 minutos a 180 ºC

Glasé

- Mezclar el azúcar glas con 1 cucharada de agua

Terminación

- Verter hilos de glasé y *chocolate*.

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