

Tejas de Almendras



Ingredientes

Almendras fileteadas: 40 grs

Extracto de vainilla: 3 Unidades

Claros: 3 Unidades

Azucar: 100 grs

Harina: 100 grs

Mantequilla: 100 grs

Decoración

Almendra en polvo: 80 grs

Azucar: 70 grs

Glucosa o miel de maíz: 30 cc

Mantequilla: 100 grs

Almendras fileteadas: 40 grs

Azúcar Glas: c/n

Crema para batir: 80 cc

Preparación de la Receta

- Acremar la *mantequilla* y el azúcar.
- Agregar de a poco las claras.
- Incorporar la vainilla y la *harina*.
- Formar las tejas con la ayuda de una cuchara sobre una charola.
- Espolvorear almendras fileteadas.
- Hornear a 180 °C por 5-6 minutos.
- Retirar y aún calientes, ondearlas colocándolas sobre un rodillo.

Decoración

- Espolvorear un poco de azúcar glas.