

Tuiles de naranja

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azucar: 400 grs.

Almendras limpias picadas: 50 g

Jugo de Naranja: 150 cc

Harina: 150 grs.

Naranja: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Ralle la cáscara de la **naranja**.
- Pele las almendras y pique finamente.
- En una bowl mezcle el azúcar, el *jugo de naranja*, la ralladura de *naranja* y las almendras picadas.
- Incorpore la *harina* tamizada poco a poco.
- Deje reposar en la heladera durante 8 horas.
- Tome porciones de masa y forme discos finos sobre un silpat.
- Cocine en el horno precalentado a 160° C hasta que se vean dorados.
- Desmolde aún calientes sobre un palote de madera.

Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tuiles-de-naranja>