

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:29
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/almendrados.html>

Almendrados

INGREDIENTES

1/4 Kg. De almendras (en polvo)
1/4 Kg. de azúcar
3 huevos
Canela molida
Ralladura de piel de limón
1/4 vaso de aguardiente
Azúcar glasé

PREPARACIÓN

En un bol , mezcla las almendras en polvo , con el azúcar, los huevos, la canela, y la ralladura de limón.

Cuando tengas una masa uniforme, haz con ella unas bolitas como albóndigas. A continuación imprégnales en el aguardiente y rebózalas en azúcar glasé.

Coloca en una bandeja de horno y hornea a 190 grados de 20 a 30 minutos.