

## ALMENDRADOS:

### Ingredientes:

1/2 Kg. de almendras peladas  
300 gr. de azúcar  
la cáscara de un limón y medio  
1 cucharadita de postre de canela molida  
3 huevos

### Preparación:

Unas horas antes se pelan los limones a tiras (sólo la parte amarilla) para que se sequen un poco.

En el vaso se ponen tres medidas de azúcar, V-12 y mientras se glasea el azúcar se van echando las tiras de cáscara de limón. A V-4 se le van añadiendo las almendras y se le ayuda con la espátula, una vez picada la almendra se para y se le añaden los tres huevos y la cucharadita de canela. Se mezcla unos segundos en V-4.

Se vacía el resultado sobre unos moldes de papel pequeños y se ponen al horno medio (6 ó 7) durante 1/2 hora.