

COCAS CRISTINAS

INGREDIENTES:

7 huevos
325 gr de azúcar
340 grs. de almendra sin piel
190 grs. de harina fina
ralladura de 1 limón
canela molida
Obleas
Azúcar glass

FORMA DE HACERLO

Hacer el azúcar glass y añadir la piel de limón y pulverizar junto con un poco de canela en rama, apartar. Rallar la almendra y apartar. Montar las claras a punto de nieve, añadir el azúcar poco a poco para que no se baje y a continuación las yemas. En un cuenco habremos mezclado la harina y la almendra que añadiremos a esta mezcla. Se hacen unos montoncitos de unos 10 cm. Sobre las obleas. Se espolvorean con azúcar glass mezclada con canela en polvo, Se hornean a 200° hasta que se doren

Exquisitas.