

CORDIALES

INGREDIENTES

- 250 g de almendras crudas
- 200 g de azucar
- la piel de 1 limon (solo la parte amarilla)
- 3 huevos
- 250 g de cabello de ángel

PREPARACIÓN

Vierta las almendras en el vaso y trocéelas durante 15 ó 20 segundos, velocidad 3 1/2 deben quedar en trocitos pequeños, retirelas del vaso y resérvelas.

Ponga en el vaso bien seco el azúcar y pulverícelo durante 30 segundos velocidad 9 añada la piel del limón y pulverice 1 minutos velocidad 9. Incorpore los huevos y mezcle 10 segundos, vel. 4. Añada las almendras y mezcle 5 segundos, vel. 2. Retire la masa del vaso vertiéndolo en un recipiente. Tápela y déjela reposar en el frigorífico durante 2 horas como mínimo.

Pasado este tiempo, retírela del frigorífico e incorpore el cabello de angel, mezclando todo bien con la espátula para que quede homogéneo.

Cubra una bandeja con papel vegetal engrasado con mantequilla o con lámina antiadherente, si lo desea también puede engrasar directamente la bandeja, vaya haciendo montocitos de masa con una cucharilla y con los dedos mojados aplástelos para que la cocción sea uniforme. Deje espacio entre cada uno para que no se peguen al crecer, Introduzca la bandeja en

le horno, precalentado a 180° de 10 a 12 minutos hasta que el contorno esté dorado.