

## ***EMPANADILLAS DE ALMENDRAS***

### **INGREDIENTES**

- $\frac{1}{4}$  de almendras tostadas y molidas
- $\frac{1}{4}$  de almendras peladas y crudas
- $\frac{1}{4}$  de azúcar
- 1 cucharada de canela
- 1 huevo

### **PREPARACION**

Pulverizar el azúcar. Añadir la almendra cruda y moler. Incorporar la canela y el huevo y amasar, por ultimo añadir la almendra tostada y unirlo todo.

Estirar la masa y formar círculos con un vaso. Rellenar y doblar para dar forma de empanadillas. Espolvorear con canela y dejar secar.

Se puede rellenar de cabello de ángel, dulce de batata o yema con almendras.