

LECHE CONDENSADA CON ALMENDRAS

Ingredientes:

- 1 bote pequeño de leche condensada “la lechera”
- 150 gr. de almendras crudas peladas

Preparación:

Se tiene que hacer la mezcla de un día para otro.

En un recipiente eche toda la leche condensada y reserve.

Con el vaso del Thermomix muy seco, ponga las almendras y tritúrelas 15 segundos a velocidad 4 (no deben quedar totalmente trituradas).

Vuélquelas en la leche condensada que teníamos reservada, mézclelo bien con la espátula y deje en reposo como mínimo 5 horas (mejor de un día para otro) en la nevera tapado.

Precaliente el horno a 180°. Prepare la bandeja del mismo poniéndole papel vegetal engrasado o lámina antiadherente.

Antes de empezar a hacer las pastitas, mezcle bien con la espátula para que quede todo homogéneo. Con ayuda de dos cucharillas mojadas en agua, vaya haciendo pequeños montoncitos bien separados unos de otros, pues en el horno crecen mucho.

Cuando el horno esté caliente, introduzca la bandeja con las pastitas y hornéelas de 4 a 5 minutos aproximadamente.

Antes de desprenderlas deje que se endurezcan un poquito y, si lo desea, deles la forma de teja colocándolas sobre el rodillo de estirar masas, apretando ligeramente.