

PASTA DE ALMENDRAS

INGREDIENTES

250 g de almendras crudas peladas

250 g de azucar

1 clara de huevo

PREPARACIÓN

Pulverizar el azucar 30 segundos a velocidad 5-7-9. Añadidas almendras y tritularlas 15 segundos co la misma tecnica. Incorpore la clara de huevoy mezclar 20 segundos a velocidad 6.

Notas

La pasta de almendras la puedes utilizar, para turrones , mazapanes, panellets,almendrados etc