

PASTELILLOS DE MIEL

INGREDIENTES

250 g de harina

250 g de azúcar

5 huevos

50 g de almendras peladas y tostadas

4 cucharadas soperas de miel

2 decilitros de aceite de oliva

la ralladura de 1 limón

1 cucharada de canela en polvo

PREPARACIÓN

Separar las yemas de los huevos y mezclarlas en un bol con el azúcar batiendo bien. Añadir la harina tamizada, después la miel, luego la canela y por último el aceite, trabajando todo para que se integre. Incorporar la ralladura de limón y mezclar. Batir las claras a punto de nieve y mezclar con cuidado con la masa anterior.

Untar ligeramente con aceite unos moldes pequeños individuales, espolvorear con harina y llenarlos hasta 3/4 partes con la mezcla.

Meter a horno precalentado a 150 C y cocer durante unos 30 minutos.

Al sacarlos del horno, clavar una almendra tostada en lo alto de cada uno de ellos. Servirlos en moldes de papel rizado.