

PASTISSETS DE NADAL

INGREDIENTES:

250 g de almendras

150 g de azúcar

Una cucharada rasa de harina

Un huevo

Relleno:

$\frac{1}{2}$ Kg. de mermelada de boniato. (de venta en mercadona)

Zumo de $\frac{1}{2}$ limón

2 cucharadas de azúcar

Un poco de canela

PREPARACIÓN:

Poner el azúcar en el vaso y pasar por las velocidades 5, 7 y 9, al llegar a 9, echar la almendra molida (rallada previamente), el huevo, y después la harina, batiéndolo todo de que quede una pasta homogénea.

Hacer una bolitas poniéndolas encima de una servilleta de tela mojada, con cierta separación, doblándola de forma que tape la masa y con una cuchara la aplastamos formando un círculo.

La destapamos y se pone en cada círculo un poquito de relleno cuyos ingredientes habremos mezclado previamente, cerrando el pastelito (como si fueran empanadillas).

Después se pintan con huevo batido y se rocían con un poco de azúcar.

Se prepara una fuente de horno con porciones de neula en donde colocaremos los pastelitos ya terminados.

Seguidamente lo metemos en el horno a 150°, durante 20 minutos