

PERUANA

INGREDIENTES

$\frac{1}{2}$ Kg de azúcar
 $\frac{1}{2}$ kg de almendras peladas crudas
3 ó 4 huevos según el tamaño para el relleno
400 gr de cabello de ángel
100 gr de nueces picadas
frutas escarchadas

PREPARACION

Pulverizar el azúcar y reservar. Pulverizar las almendras, añadir el azúcar y los huevos. Amasar. Dividir la masa en dos partes. Extender una de ellas y rellenarlas con el cabello de ángel, las nueces picadas y un poco de fruta escarchada troceada.

Estirar la otra parte de la masa y tapar con ella el relleno. Pintar con huevo, adornar con el resto de la fruta y hornear a 180° durante 30 minutos aprox.

Especialidad de Gata de Gorgos.