

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 21:01
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/tejas.html>

Tejas

INGREDIENTES

Almendras fileteadas 80 gr.
Azúcar 120 gr.
Harina 30 gr.
Clara de huevo sin batir 2 ud
Merengue 300 gr.
Mantequilla 30 gr.

PREPARACIÓN

Mezclar el azúcar, la mantequilla derretida y las claras sin batir. Añadir las almendras fileteadas y dejar reposar la masa en la nevera durante, al menos, una hora.

Engrasar la placa de horno con mantequilla y hacer montoncitos de pasta. Extender con el reverso de una cuchara de manera que queden de forma ovalada. Meter en el horno caliente a 200°C unos minutos (hasta que se doren).

Al sacarlas del horno, colocarlas enseguida sobre un rodillo de pastelería forrado con papel de plata o sobre una botella para que cojan su forma curvada. Esta operación habrá que hacerla deprisa porque la masa sólo se puede modelar en caliente