

# REPOSTERÍA

## ALMENDRADOS

### INGREDIENTES:

- 1 Kg. Almendra molida
- 1/ 2 Kg. Azúcar
- 7 yemas
- 2 Huevos enteros
- Canela
- Ralladura de Limón
- Obleas
- Cabello de Ángel (para el relleno)

En un recipiente se colocan todos los ingredientes y se amasa bien.

Se hacen bolitas, y con los dedos iremos ahuecándolas para rellenarlas con el cabello de ángel. Una vez rellenas colocar un poco de masa para cerrarlas.

Se rebozan con azúcar y canela movida. Sobre la llanda del horno colocaremos las obleas y encima pondremos los almendrados.

Se cuecen a horno moderado. Hay que tener un cacharro con agua para introducir los dedos y remojarlos porque es una masa que se pega.

También se rellenan con yema o dulce de boniato.

