



TIEMPO DE ELABORACIÓN: 60 minutos

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 1 kg de almendra bien molida.
- 1/2 kg de cabello de angel.
- 800 gramos de azucar.
- 6 huevos (sólo las yemas).
- 1 bergamoto (limero) o 1 limón.

ELABORACIÓN:

Se mezcla la almendra con el cabello (no debe tener caldo), el azucar y la raspadura del bergamoto o del limón. Se le van poniendo las yemas una a una.. Cuando este todo bien mezclado se cogen trozos de masa, se hacen bolitas, se colocan sobre obleas y las ponemos en una llanda. Se cuecen a horno fuerte durante 15 minutos. Una vez cocidas se espolvorean con azucar fino.

DIFICULTAD: MEDIA

SUGERENCIAS:

También se puede hacer sin mezclar el cabello y metiéndolo en el centro de cada bolita.