

DULCES DE NAVIDAD

ALMENDRADOS



PASOS A SEGUIR

- Montar las claras a punto de nieve
- Mezclar las claras y las yemas ligeramente
- Mezclar todos los ingredientes
- Hacer pellizquitos apretando en la palma de la mano y poner montoncitos sobre la bandeja del horno.

INGREDIENTES (36 uds)

- 1/2 kg almendra picada
- 250 gr de azúcar
- 2 huevos
- Ralladura de limón
- Canela molida

TIEMPO NECESARIO: 10 MIN + 15 MIN HORNO

MUY FÁCIL **FÁCIL** RETO

