Macarrones de almendra



Subida por antonio el 01/02/2010
Etiquetas: Postres

INGREDIENTES

250 g. de Almendras
500 g. de AzÃºcar
5 Huevos
AzÃºcar vainillado

PREPARACIÓN

Pelar las almendras, colocarlas en un mortero y machacar.
AÃ±adir a las almendras una clara de huevo sin montar y continuar machacando con paciencia, ya que requiere mucho tiempo. AÃ±adir una clara mÃ¡s y un poco de azÃºcar de vainilla y dejar reposar tapado con un paÃ±o hÃºmedo hasta el dÃ-a siguiente.
Al dÃ-a siguiente montar las 3 claras restantes y mezclar con la masa de almendra con cuidado.
Sobre la bandeja del horno colocar un papel de hornear y con una manga pastelera se coloca la masa sobre el papel. Hornear a horno fuerte.
Al terminar, dejar enfriar y desprender del papel vuelto del revÃ©s.