Macarrones de almendra

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

INGREDIENTES

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

PREPARACIÓN

Pelar las almendras, colocarlas en un mortero y machacar.
Añadir a las almendras una clara de huevo sin montar y continuar machacando con paciencia, ya que requiere mucho tiempo. Añadir una clara más y un poco de azúcar de vainilla y dejar reposar tapado con un paño húmedo hasta el día siguiente.
Al día 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 revés.