

Mazapanillos

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Postres



INGREDIENTES

500 g. de Azúcar
500 g. de Almendra
7 Claras de huevo
1 Huevo entero
1/4 l. de Agua

PREPARACIÓN

Se hace un almibar con el agua y el azúcar y se clarifica.

Las almendras se pican hasta hacer una pasta, que se añade al almibar. Se pone a cocer durante una hora removiendo sin cesar.

Mientras está al fuego, se le añaden 4 claras de huevo montadas a punto de nieve. Se retira del fuego y se le añaden 3 claras más también batidas a punto de nieve.

Con la masa resultante, se forman pequeñas bolitas aplastadas, que se colocan en una bandeja de horno, se pintan con huevo batido y se hacen al horno hasta que se doren ligeramente.