

# Tejas de Almendra



Tiempo de  
preparación

60 min.

Porciones

12

Ideal para

Cenas

Nivel

Fácil

## Ingredientes

80 gr. Clara de huevo San Juan

50 gr. Harina

30 gr. Almendra en polvo

80 gr. Azúcar glass

80 gr. Mantequilla

100 gr. Chocolate amargo fundido

## Preparación

- Batir la clara de huevo San Juan a mano con globo batidor manual hasta romper la ligadura.
- Agregar el azúcar y mantequilla y continuar mezclando.
- Mezclar los polvos cernidos e integrar con todo lo anterior.
- Dejar enfriar la pasta 30 min. En refrigeración antes de usar.
- Extender pequeños círculos con ayuda de una espátula pastelera de 10 cm de diámetro y 3 mm de grosor en toda la charola con papel encerado o tapete siliconado.
- Hornear de 10 a 12 min a 180 c. hasta que empiece a tomar color, en cuanto salga del horno aún caliente, levantar con cuidado con la espátula y colocar en un rodillo para que termine de enfriar y tome la forma de teja.
- Cuando este fría se puede decorar una punta con chocolate fundido.