

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.