

Almendrados

Ingredientes:

Almendras molida y entera para decorar

Azúcar

Claros de huevo

Obleas

Elaboración:

Las cantidades dependen de las claras que tengáis. Yo hoy he hecho 2 claras.

Por cada clara se pone 100 gr de azúcar y 100 gr de almendra, o sea, yo he puesto: 2 claras, 200 gr de azúcar y 200 gr de almendra molida.

Calentar el horno a 200°

Se ponen las claras a punto de nieve muy duro. se añade el azúcar y se mezcla. Después se añade las almendras y se revuelve hasta que están mezcladas, con cuidado que no se bajen las claras.

Se ponen las obleas en la bandeja de horno. Se hacen montoncitos con una cuchara y se dejan un poco separados porque crecen un poco.

Se les decora con la almendra entera o con láminas de almendra (hoy lo he hecho así)

Se meten en el horno 10 min o hasta que estén doraditos. Sacar y romper la oblea cuando esté frío. Conservar en lata o tupper o en sitio cerrado, se quedan duros si no.