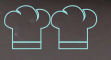




20 unid.



35 min



Intermedio

Manoletes

Ingrediente

250 g de azúcar
250 g de almendra molida
4 claras de huevo
1 cdta. de ralladura de limón (opcional)
1 cdta. de canela en polvo (opcional)
Azúcar glas para decorar

Preparación

Bate las claras a punto de nieve con una pizca de sal.

Aparte, mezcla la almendra molida con el azúcar. Incorpora esta mezcla a las claras poco a poco, con movimientos envolventes. Añade ralladura de limón o canela si lo deseas.

Con dos cucharas, forma montoncitos de masa sobre una bandeja con papel vegetal, dejando espacio entre ellos.

Precalienta el horno a 170 °C y hornea durante 15-20 minutos, hasta que estén dorados por debajo y crujientes por fuera.

Deja enfriar por completo y espolvorea con azúcar glas antes de servir.

