

## Pastas de almendra

### Ingredientes:



- 250 gr. de almendra molida
- 100 gr. de harina de repostería
- 1 cucharadita de levadura Royal
- 150 gr. de azúcar
- sobre de azúcar vainillada
- 2 huevos
- 50 gr. de mantequilla derretida
- 1 y ½ cucharadas de agua de azahar
- Azúcar glas para rebozar

### Elaboración:

- Poner en un bol la almendra molida junto con el azúcar, el sobre de azúcar vainillado y la harina tamizada con la levadura.
- En otro cuenco batir los huevos, incorporando la mantequilla derretida y el agua de azahar.
- Mezclar todo, sólidos y líquidos, hasta tener una masa fina y homogénea. Dejar reposar en la nevera unos 30 minutos. Hacer bolitas del tamaño de una nuez, pasarlas por el azúcar glas y ponerlas bien separadas unas de otras en una bandeja de horno, que ya tendremos preparada con papel de hornear engrasado.

- Metemos al horno precalentado a 180º y hornear 13 minutos.
- Sacarlas, dejar enfriar y comer

**Nota:**

Son unas pastitas tan finas, ricas y fáciles que no da pereza elaborar y mucho menos degustar.

**REFERENCIA CURRICULAR**

**Toñi Morera Sánchez.** Aunque cocinar nada tiene que ver con su formación ni con su profesión, es una afición muy importante para ella. La cocina le conecta a la tierra, a lo básico, a lo fundamental, a la vez que le da alas para crear, innovar, experimentar o sencillamente reproducir. Disfruta aprendiendo continuamente, como disfruta jugando/enseñando. Y esto es lo que nos ofrece: comida saludable para hacer, aprender, jugar, degustar y agasajar.

Secciones: **Cocinar**, **Con placer**