

*Amendoados

(07/05/2007)

Ingredientes:

Para catro persoas:

- 1/4 kg. de améndoas (en po)
- 1/4 kg. de azucre
- 3 ovos
- canela móida
- relado de pel de limón
- 1/4 vaso de augardente
- azucre en po

Tempo de elaboración: 15 minutos + 20-30 de forno.

Preparación:

Nun *bol*, mestura as améndoas en po, co azucre, os ovos, a canela, e o relado de limón. Cando teñas unha masa uniforme, fai con ela unhas boliñas como albóndegas.

A continuación imprégnaas na augardente e rebózalas co azucre en po.

Coloca nunha bandexa de forno a 190 grados de 20 a 30 minutos

Bo proveito.

[Voltar á Cociña Aroutada!](#)

[Ir á Portada](#)