

Marronchinos

1 y ½ vasos de almendras peladas (au 1 vaso de almendras y ½ de nuezes)

¾ vaso de asucuar

1 huevo y una yema

2 cucharaditas de canela

½ cucharadita de clavo de golor

Blanquete (se haze con la clara del huevo)

Granulado de color para la decoración

Elaboración

Moler las almendras, mesclarlas con todo los ingredientes, menos el blanquete. Tapar y deshar arpeozar 24 horas en la nevera. Formar bolitas, y hornear 180 por 10 minutos. Untar cada marronchino con blanquete, y espolvorear con granulados de color.

Blanquete

1 clara de huevo

1 vaso de asucuar glas

Unas gotas de limón.

Elaboración

Batir la clara a punto de nieve,

Agregar davagar el asucuar glas, las gotas de limón, asiguer batiendo hatta (hasta) que el blanquete se espese.

Dulce lo vivas