



INGREDIENTES:

- 500 gramos de almendra cruda
- 400 gramos de azúcar
- la piel de un limón
- el zumo de dos naranjas (aproximadamente)
- 8 neulas
- canela

PREPARACIÓN:

1. **Picar** la piel de limón a **velocidad 5 ó 10 progresiva durante 10 segundos**.
2. Añadir la almendra y **pulverizar a velocidad 4 durante 20 segundos**.
3. Añadir el zumo de naranja por el bocal
4. Colocar una neula sobre un trapo humedecido y componer una porción de la masa sobre ésta.
5. Mojar ligeramente los bordes de la neula con el zumo de naranja y colocar otra neula sobre la masa intentando cerrar los dos bordes.