



INGREDIENTES:

- 100 gramos de azúcar.
- 50 gramos de almendras crudas peladas.
- 300 gramos de harina (PROCELI es la que he probado).
- 100 gramos de manteca de cerdo.
- 1 cucharadita de canela.

PREPARACIÓN:

1. Introduce en el vaso del Thermomix el azúcar y muele en **velocidad máxima** hasta hacer azúcar glasé. Saca y reserva.
2. Tritura las almendras, **velocidad 10 durante 20 segundos** hasta que se quede hecho polvo (al gusto de cada uno).
3. Añade la harina y mezcla durante unos segundos. **Programa 30 minutos 100° grados de temperatura, velocidad 4**, sin el cubilete, ve moviendo de vez en cuando con la pala, para que se tueste la harina y la almendra. Saca y deja enfriar.
4. Cuando ya está frío, pon en el vaso del Thermomix 40 gramos del azúcar que teníamos reservado, la manteca de cerdo, la canela y la mezcla de harina y almendras, **mezclar durante 20 segundos, velocidad 4**

5. Pon en una bolsa de plástico y mete en el frigorífico.
6. Cuando este frío, estirar la masa dejándola con un grosor de 1 cm. más o menos, cortar con un molde que nos guste y poner en la bandeja de horno. Introducir en el horno durante 20 minutos, temperatura 180 °, más o menos y una vez que estén listos y fuera del horno espolvorear con el azúcar glasé que nos quedó, y ya se pueden liar en papel de seda de colores.
7. Duran muchísimo.