



### INGREDIENTES:

- 300 gramos de almendras.
- 250 gramos de azúcar (con 200 gramos basta).
- ralladura de ½ limón.
- 5 huevos.

### PREPARACIÓN:

1. Glasea el azúcar a **velocidad 5-10**. Añadir la piel de limón y tritura a **velocidad 5-10**.
2. Incorpora las almendras y pulverízalas durante **15 segundos a velocidad 5-10**.
3. Pon los huevos y bate a **velocidad 6 ó 7 durante 1 minuto**.
4. Rellena moldes de magdalenas. (Las marquesitas suben, pero no tanto como las magdalenas, por lo que se pueden llenar más los moldecitos).
5. Precalienta el horno al máximo. Al introducir la mezcla se baja a 180 grados. Hornear unos 10 minutos.
6. Espolvorea con azúcar glasé.