



### INGREDIENTES:

- 200 gramos de almendras crudas peladas
- 200 gramos de azúcar
- 1 clara de huevo

### PREPARACIÓN:

1. **Pulverizar** el azúcar **30 segundos a velocidad 5-7-9**.
2. Añadir las almendras y **triturarlas 15 segundos** con la misma técnica.
3. Incorpore la clara de huevo y **mezclar 20 segundos a velocidad 6**.
4. **Sugerencias:** La pasta de almendras la puedes utilizar, para turrone, mazapanes, panallets, almendrados, etc