



INGREDIENTES:

- 500 gramos de almendra tostada o avellana tostada
- 400 ó 500 gramos de azúcar
- corteza de un limón sólo la amarilla sin nada de blanco
- 1 cucharadita de canela en polvo

ELABORACION:

1. Poner el azúcar y la canela en el vaso de Thermomix y **programar 25 segundos a velocidad de 5 a 10 progresivo.**

2. Seguidamente añadirle la corteza de limón y volver a **triturar 12 segundos más a velocidad de 5 a 10 progresivo.**

Sacar y reservar.

3. Sin lavar el vaso echar en él la almendra y **triturar 8 ó 10 segundos a velocidad 6** (depende de lo fina que nos guste la textura, no debe ser muy gruesa).

4. Incorporar el resto de Ingredientes reservados y **mezclar 6 u 8 segundos a velocidad 6.**

5. Sacar la masa del vaso, dividirla en dos mitades, reservar una parte en un bol, y la otra volver a ponerla en el vaso de Thermomix y **triturar unos segundos sin programar tiempo a velocidad 6,** hasta ver que obtenemos una masa homogénea y empieza a desprender el aceite propio de la almendra.

6. Retirar la masa y poner en una bandeja amplia. Hacer lo mismo con la otra mitad de la masa que hemos separado, hasta que volvamos a ver que suelta el aceitito de las almendras.

7. Unir con la otra masa del bol y mezclarla bien extendiéndola apretándola con las manos para que quede toda del mismo grosor que puede ser de un dedo y medio aproximadamente.

8. Hacer rectángulos pequeños e ir dándoles forma como si hiciésemos pequeñas croquetas.

9. Envolver como si fuesen caramelos en rectángulos de papel de seda ó celofán de colores variados que ya tendremos previamente preparados, haciéndole una especie de flecos con las tijeras en los dos extremos (en mi tierra en Lorca ya se venden los rectángulos de los papeles de los bilbaos y de los alfajores ya cortados a falta de hacerle los cortecitos de loas puntas y se hacen una semanita antes de Navidad ya que son típicos de esas fechas) .

10. Se rebozan en azúcar y un poquitín de canela antes de ir liándolos, aunque también podemos no ponerle.

Nota: Se pueden hacer de almendra o de avellanas, los dos están muy ricos.

Estas fotos aún no son las mías si no de la red, pero las cambiaré pronto!

