



### INGREDIENTES:

- 100 gramos de almendra tostada
- 250 gramos de miel
- ¼ de cucharadita de café de esencia de Bergamota (en Lorca decimos bergamoto)
- ½ cucharadita de canela en polvo
- ralladura de medio limón pequeño o la piel de un limón sólo la parte amarilla sin nada de piel blanca
- 20 ó 30 gramos de anís seco

- 50 gramos aproximadamente de pan rallado (si podemos lo hacemos especial con harina, aceite, agua y sal)
- Rectángulos de papel de celofán de unos 14x9 cm de colores vivos y variados cortando los extremos en forma de flecos como vemos en las fotos uno para cada alfajor



### ELABORACION:

1. Si tenemos tiempo para hacerlos bien auténticos, hacemos un rollo de pan compuesto por agua, aceite, levadura, harina y sal con la misma receta que tenemos de las magranetas en la página [robotcocinamallorca.com](http://robotcocinamallorca.com) pero basta un trozo de ese pan, (que yo lo hago en lugar de en magranetas en una especie de rollo) lo cocemos y cuando este frío rallamos un trozo para ponérselo a los alfajores. Si no podemos pues nada, le ponemos un poco de pan rallado y ya está, hablamos si los queremos hacer totalmente auténticos alfajores lorquinos.

2. Echar la almendra sin piel y tostada en el vaso de Thermomix (si podemos la compramos cruda y la tostamos en el horno con cuidado de que nos se nos queme, vigilando constantemente, yo la compro de la tostada o frita sin piel de Mercadona que tiene un pelín de sal se la limpio y me vale perfectamente) la echamos en el vaso y la **tritamos 15 segundos de 5 a 10 progresivo.**

**3.** Sacamos y reservamos, y sin lavar el vaso, echamos la piel amarilla de limón sin piel blanca el pan rallado, la canela, el poquito de esencia de bergamote y **tritramos 15 ó 20 segundos a velocidad de 5 a 10 progresivo.**

Sacar todo y reservar en un bol.

**4.** Sin necesidad de lavar el vaso echar la miel, y **programar 5 minutos a temperatura 90 grados, velocidad 1,** parar esperar un minutito, y repetir la operación, y otra vez más, un total de calentar la miel tres veces.

**5.** Acabado el tiempo sacar y mezclar con toda la mezcla que tenemos en el bol (cuidado que no nos caiga una gota de miel caliente encima por que quema a rabiar y si nos cae en la piel es como el dulce de leche, nos quemamos pero bien).

**6.** Mezclar bien toda la mezcla con la ayuda de una cuchara muy bien mezclada y dejar que enfríe para poder empezar a darles forma. Lo haremos como si fuesen croquetitas pero un poco más puntiagudas que es la forma típica.

**7.** Envolver como si fuesen caramelos en los papeles ya cortados y preparados y reservar en una caja de galletas o en un taper.

**Están deliciosos.**