

CUBILETES DE ALMENDRA

INGREDIENTES:

PARA LA BASE.

- 400 gr de harina
- 80 gr de azúcar glass
- 240 gr de mantequilla
- 1 huevo
- Una pizca de sal

1. Poner todos los ingredientes de la masa en el vaso y programar 20 seg en vel 6.
2. Forrar los moldes con la masa , yo los rellene como si fuera plastilina pegándolo con las manos , os pasara como a mí , que pensaba que luego no los podría despegar , pero tranquilas que salen solos.

RELLENO.

- 500 gr de almendra marcona molida
- 500 gr de azúcar normal
- 5 huevos
- 200 gr de almendra picada (en granillo) , para echar por encima.
- Azucar glass para espolvorear

1. Preparamos el relleno , para ello batimos los huevos con el azúcar 1 min / vel 3.
2. Añadimos la almendra molida y mezclamos unos segundos a vel 2.
3. Rellenamos los moldes , añadimos las almendras picadas por encima y metemos al horno. Cuando enfríen espolvorear con azúcar glass.

NOTA: Yo hice la mitad de cantidades para el relleno.