

# Recetario de repostería tradicional Comarca Comunidad de Teruel

## ALMENDRADOS

### INGREDIENTES

- 500 gramos de almendras molidas
- 500 gramos de azúcar
- 5 huevos
- Un poco de ralladura de limón
- Almendras enteras para decorar cada almendrado

### ELABORACIÓN

En un recipiente se pone el azúcar, las almendras bien molidas y la ralladura de limón. Se mezcla todo bien y se reserva. Se separan las yemas de las claras y estas últimas se batan a punto de nieve y se unen a las yemas delicadamente para que no pierdan su volumen las claras montadas. Se mezclan las claras montadas junto con los ingredientes reservados. Se trabaja cuidadosamente la masa unos minutos, deberá quedar jugosa (si se observa que la masa está algo seca, se añadiría un huevo más). Con las manos se forman bolitas, se les incrusta una almendra entera. Se hornean a 180° durante 15 minutos. Dejar separación entre ellas ya que tienden a expandirse debido al poder emulsionante del huevo.

