



# Almendraos

## **Ingredients:**

1 kg d'ametla mòlta sense pell, ½ kg de sucre, 4 ous, la ratlladura d'un llimó, ½ rameta de canyella picada i colada.

**Preparació:** Mesclar l'ametla, el sucre i la ratlladura de llimó, se separen els rovells de les clares; els rovells es pasten amb l'ametla i les clares es munten a punt de neu i s'afegeix a la mescla, es pasta tot bé fins que quede una pasta blaneta i unida, a continuació es preparen les llandes del forn amb un paper de cristall, es fan pessiguets i es col·loquen a les llandes sense que estiguen massa junts, el forn ha d'estar 10 minuts a una temperatura aproximada de 160º, i tan prompte estiguen un poc daurats es trauen, perquè l'ametla manté molt el calor i s'acaba de fer amb el calor que li queda.

## **Ingredientes:**

1 kg de almendra molida sin piel, ½ kg. de azúcar, 4 huevos, la ralladura de un limón, ½ rama de canela picada y colada.

**Preparación:** Mezclar la almendra, el azúcar y la ralladura de limón, se separan las yemas de las claras; las yemas se amasan con la almendra y las claras se montan a punto de nieve y se añade a la mezcla, se amasa todo bien hasta que quede una masa blanda y unida, a continuación se preparan las latas del horno con un papel de cristal, se hacen pellizquitos y se colocan en las latas sin que estén muy juntos, el horno tiene que estar 10 minutos a una temperatura aproximada de 160º, y tan pronto estén un poco dorados se sacan, porque la almendra mantiene mucho el calor y se acaba de cocer con el calor que le queda.