

PASTELITOS TRADICIONALES DE ALMENDRAS

Ingredientes:

Para la pasta:

40g de levadura de panadero.

75g de azúcar.

1 pizca de sal.

1/4 l de leche tibia.

500g de harina.

50g de mantequilla ablandada.

Para la capa de almendras:

100g de mantequilla derretida.

200g de almendras fileteadas.

150g de azúcar.

3 cucharadas de leche.

Para la crema:

4 láminas de gelatina.

1 huevo.

1/2 l de leche.

75g de azúcar.

1 cucharada de azúcar vainillado.

50g de maicena.

Mezclar la levadura con un poco de azúcar y la leche, amasa la harina con el resto de leche, mantequilla, azúcar y sal; deje levar 30min. Mezcle la mantequilla con las almendras, el azúcar y la leche. Extiéndala en una placa engrasada, cúbrala con almendras y deje levar 15min. Precaliente el horno a 200°C, hornee el pastel 30min. Remoje la gelatina. Con el resto prepare una crema, reservando el huevo. Mezcle la yema y la gelatina escurrida; bata la clara y añádala a la mezcla y a la crema. Corte la pasta horneada en cuartos, seccione éstos en dos capas y llénelos con la crema.