

## Receta de Marquesitas De Navidad

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy que es el último viernes de este año 2012 que ya va tocando a su fin, os dejo una rica receta de un postre que es una delicia para estas Navidades.

### Ingredientes

- Almendra cruda sin piel (130 grs)
- Azúcar glass (150 grs.)
- Huevos (tres)
- Cáscara de un limón
- Azúcar glass para decorar
- Papelillos de magdalenas

### Modo de Preparación

1. Triturar el azúcar con un molinillo hasta dejarla hecha polvo, o bien comprarla ya molida
2. Añadir la cáscara de limón y volver a triturar, reservarlo
3. Moler las almendras crudas, sale más rica la masa pero podéis comprarlas ya molidas, reservarlas
4. Poner las almendras y el azúcar con la ralladura de limón en un bol y añadir los huevos de uno en uno y batir bien todo
5. Precalentar el horno a 200 Grados y cuando esté caliente bajarlo a 180 Grados
6. Llenar una manga pastelera con la masa preparada e ir rellenando los papelillos sin llegar al borde
7. Meter al horno durante diez o quince minutos
8. Cuando estén hechas las marquesitas sacar del horno y aún templadas espolvorear con bastante azúcar glass
9. Si no tenéis papelillos cuadrados pues podéis hacerlas en papelillos redondos de las magdalenas, con estas medidas os deben salir 12 marquesitas