



Tejas de almendra y naranja

Descripción

default watermark



Un postre muy sencillo y apetitoso, con pocos ingredientes y rápido de preparar.

Otras recetas interesantes:

[Galletas saludables con chocolate](#) , [Galletas brownie sin harina](#) , [Tarta de galletas y limón](#) , [Galletas «super fáciles» de centeno](#) , [Crema fría de galletas](#) , [Pudin de galletas y frutos secos](#) .

Ingredientes: (Según tamaño 12 unidades)

- 80 gr de almendra fileteada cruda.

- 30 gr de azúcar.
- Ralladura de 3 naranjas hermosas.
- 2 claras de huevo talla L.

Preparación:

Forramos las bandejas de horno necesarias con papel de hornear, reservamos.

Lavamos muy bien las naranjas, sacamos la ralladura y reservamos.

En un bol grande echamos las almendras, el azúcar y la ralladura, mezclamos bien hasta que los ingredientes queden bien integrados. Agregamos las claras de huevo, removemos hasta obtener una mezcla homogénea.

default watermark





Precalentamos el horno a 170Â°C, calor arriba y abajo.

Formamos montoncitos de la mezcla sobre la bandeja de horno, con separaci3n entre ellos, extendemos con ayuda de una cuchara, que queden cÃrculos separados entre sÃ, para evitar que se junten al hornearse.



Horneamos a 170Â°C, calor arriba y abajo, durante 15 minutos, hasta que las tejas estÃ©n hechas en su interior y doradas por los bordes.

Una vez horneadas, sacamos del horno y con cuidado las despegamos del papel con una espÃ©tula las vamos colocando sobre un rodillo (o en su defecto una botella limpia), con el fÃ­n de darles la forma curva de teja. **Este proceso debemos hacerlo con las tejas calientes, de lo contrario se romperÃ¡n.** Dejamos enfrÃ­ar bien antes de retirarlas.



Consejo: Se pueden hacer con antelación. Si no queremos darles forma, se pueden dejar planas y resultan unas galletas deliciosas.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Frutas
2. Galletas
3. Postres
4. Recetas navideñas y festivas

Fecha de creación

febrero 21, 2025

Autor

admin

default watermark