

# *Baldosas de almendras*

## *Ingredientes*

3 claras de huevo  
150 g de azúcar en polvo  
75 g de almendras cónicas, asadas en la sartén en la sartén  
52.5 g de mantequilla  
45 g de harina

## *Preparación*

1. Precaliente el horno a 170 ° C.
2. Derrita la mantequilla en el microondas, luego déjala enfriar.
3. Aso a las almendras: colóquelo en una sartén, seca, a fuego lento y deje marrón durante unos 10 minutos (debe revolver de vez en cuando). Las almendras están listas cuando el borde de algunos se vuelve marrón.
4. Batir las claras de huevo con el azúcar, sin criarlas.
5. Agregue la harina y la mantequilla derretida.
6. En la bandeja para hornear adornada con papel pergamino, coloque pequeños montones de masa, el equivalente de una cucharadita, bastante espaciada. Una placa 60x60 puede contener 16 galletas. Extienda estos pequeños montones con la parte posterior de la cuchara.
7. Salpicado de almendras cónicas
8. Hornee durante 10 minutos en el horno. Las baldosas deben ser doradas en los bordes.
9. Opcional: retire los mosaicos y colóquelos en un rodillo para darles una forma curva. Deja enfriar y endurecer.

Estos mosaicos se mantienen durante varios días en una caja de metal sin perder su crujiente.

