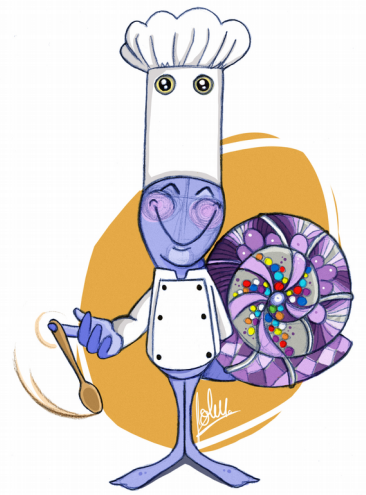




RECETA DE TUNEZ



GHRIYBA

Ingredientes

- 250 gr. de almendra molida.
- 50 gr. de mantequilla en pomada.
- 100 gr. de azúcar glas.
- 1 huevo a temperatura ambiente.
- Almendras fileteadas, enteras o dátiles para decorar.
- Miel para rociar.

Preparación

1. Precalentar el horno y dejarlo a 190°.
2. Mezclar las almendras, el azúcar, la mantequilla y el huevo hasta tener una pasta homogénea.
3. Dejar reposar 30 minutos en el frigorífico.
4. Hacer bolas del tamaño de una pelota de golf y poner en bandeja de horno con papel vegetal.
5. Aplanar un poco y colocar el adorno deseado.
6. Hornear unos 20 minutos dependiendo de hornos.
7. Dejar enfriar en la propia rejilla del horno.
8. Con un pincel untar la ghriyba con miel.

