



125 gms. harina

100 gms. azúcar

100 gms. mantequilla

2 yemas huevo

100 gms. almendras crudas

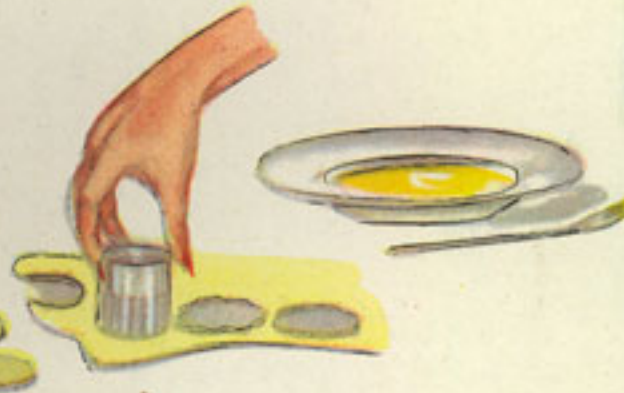
rallador



trabajo de la masa

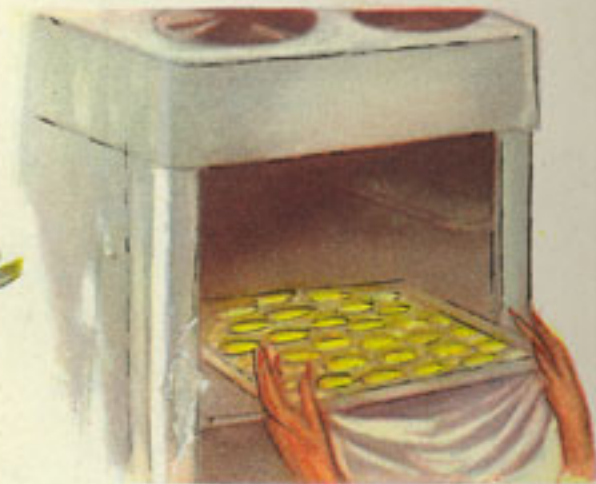


rodillo



corte

pincel para el unte

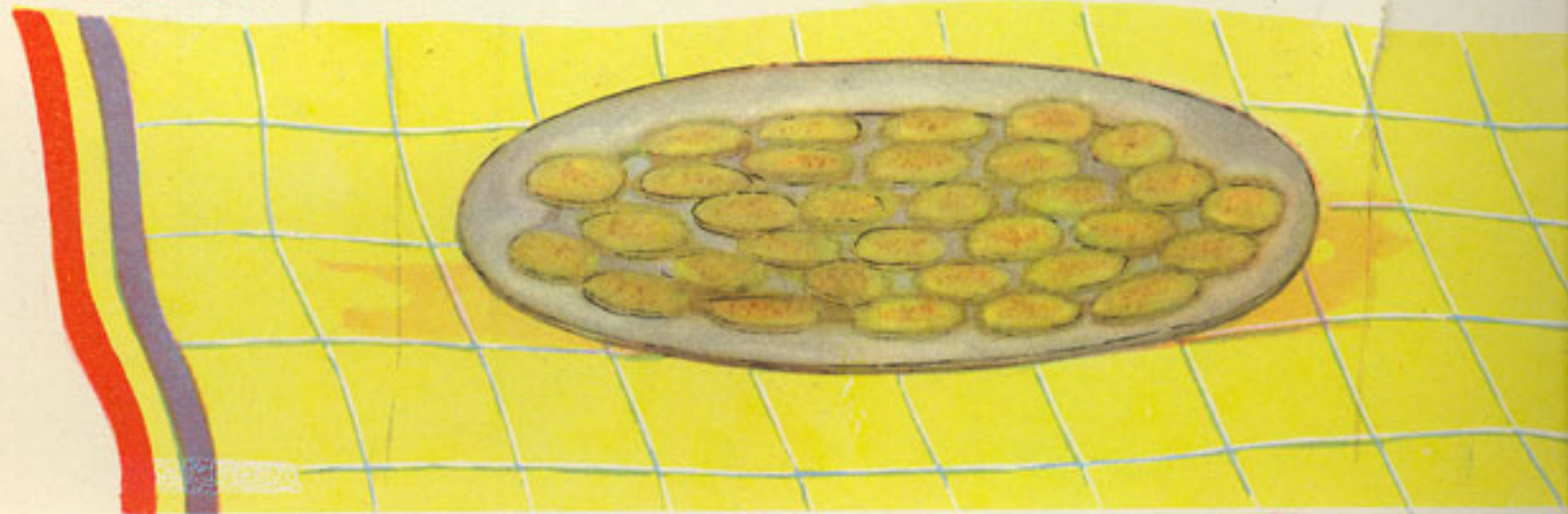


horno

# Pastas de almendras

## Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION  
INSTRUCCIONES AL DORSO



# PASTAS DE ALMENDRAS

---

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

## RECETA

HARINA. - AZUCAR. - MANTEQUILLA.  
YEMAS DE HUEVO.  
ALMENDRAS CRUDAS.

—Sobre una mesa de mármol mezclaremos bien 125 gramos de harina y 100 gramos de azúcar. Recogeremos luego la mezcla en un montón, en cuyo centro abriremos con el puño un hueco y depositaremos 100 gramos de mantequilla, 2 yemas de huevo y 100 gramos de almendras crudas ralladas.

MASA.—

Lo recogeremos todo y lo trabajaremos bien a mano, sin dejar que la harina se desparra-me, hasta conseguir una pasta unida, a la que daremos la forma de una torta de pan.

RODILLO. - RECORTE -

Luego con un rodillo la aplastaremos y la extenderemos por igual, hasta darle un espesor aproximado de medio centímetro. Seguidamente procederemos a recortarla con un molde o vaso pequeño (según gráfico). Los bordes sobrantes los volveremos a unir y los trabajaremos de forma idéntica para aprovechar toda la masa. Colocaremos todas las pastas sobre una chapa de horno bien limpia, untada con un poquitín de mantequilla.

PINCEL. - HUEVO BATIDO. - AZUCAR.  
ALMENDRA MOLIDA. - HORNO.

—Después, valiéndonos de un pincel, untaremos de huevo batido la superficie de cada pasta. Finalmente las espolvorearemos con un poco de azúcar y almendra molida, y las meteremos al horno hasta que se doren.

PRESENTACION.—

Se sirven en frío en cualquier fuente.