

ESPIRALES DE ALMENDRA

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 25 minutos

Salen 12 espirales

Ingredientes:

- 100 gr. (aprox. 3/4 taza) de harina de almendras
- 65 gr. (1/3 taza) de azúcar granulada
- 25 gr. de mantequilla amarilla derretida
- 1 huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 rollo de masa de hojaldre
- 1 huevo + 1 cucharada de agua
- Almendras laminadas
- Azúcar en polvo, opcional



Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 350 F (180 C). Preparar una bandeja para hornear forrada con papel pergamino.
2. En un recipiente mediano agregar la harina de almendras, el azúcar, huevo, mantequilla derretida y la vainilla, mezclarlo todo bien, la consistencia será bastante espesa, como una pasta.
3. En la superficie donde vas a trabajar, desenrollar cada lámina de hojaldre; y colocar la pasta de almendras, esparcir, con cuidado para no romper la masa de hojaldre, sobre la mitad de la masa, quedando la otra mitad libre.
4. Cerrar la masa colocando la mitad que no tiene la pasta sobre la que sí tiene, con un cuchillo o cortador de pizza, cortar tiras de aproximadamente 1.5 centímetros de grosor.
5. Tomar una tira y girarla varias veces, luego enrollarla sobre sí misma, formando una especie de espiral, hacer lo mismo con el resto de las tiras.
6. Transferir los espirales a la bandeja para hornear preparada, pincelar con el huevo batido cada rollito y espolvorear las almendras laminadas.

7. Hornear durante 25 minutos, cuando ya estén doraditos, sacar del horno, dejar enfriar un rato y luego decorar con una pizca de azúcar en polvo, y listas para disfrutar y ser feliz.

Notas:

* Guardalas en un recipiente que quede bien cerrado, y cuando las vayas a servir te recomiendo que las calientes un poco en el horno, quedan aún más ricas.