

MOSTAXOLES D'AMETLLES

INGREDIENTES:

1kg de almendra molida sin tostar

1 docena de huevos

2kg de azúcar

1 copa de anís

400g de harina

PREPARACIÓN

Se baten los huevos con el azúcar hasta que se deshaga bien, después añadimos la almendra molida y amasamos. Añadimos el anís y la harina, continuamos amasando hasta conseguir la pasta homogénea. Una vez lista la pasta, la cortaremos en pequeños trozos e iremos haciendo las "MOSTAXOLES" (piezas en forma de rombo). Cuando hayamos cortado toda la masa y dado la forma, las pondremos en el horno hasta que se doren un poco.