

Empanada de Crema de Almendra

Cuinant

www.Cuinant.blogspot.com

INGREDIENTES

- 120 gr. de almendra molida
- 120 gr. de azúcar
- 90 gr. de mantequilla
- 1 cda de vainilla líquida o 1 sobre azúcar vainillado
- 2 huevos pequeños o 1 1/2 sin son grandes, guardado el otro medio para pintar.
- 15 gr. de maizena
- dos placas de hojaldre fresco de Lidl

Para el adorno

- almendras fileteadas o granillo de almendra o Piñones



ELABORACIÓN

Dejar la mantequilla un rato a temperatura ambiente para que quede textura pomada.

Mezclar en un bol la mantequilla en pomada, el azúcar y la almendra mezclar bien con un tenedor.

Añadir huevo, la maizena tamizada y la vainilla mezclar muy bien todo

Poner sobre la bandeja del horno, una placa de la masa de hojaldre, yo utilizo el fresco del Lidl y lo pongo tal cual sin estirar ni nada, pinchar con un tenedor unas cuantas veces.

Poner ahora encima la crema de almendra así tal cual ya se cocerá en el horno, ponerla por el centro sin que llegue a las orillas, las cuales pintaremos con agua, leche o huevo batido, poner encima la otra placa de hojaldre y pegar los bordes o enrollar un poco hacia arriba.

Pincha con un tenedor y pintar con huevo o leche.

Ahora le pones por encima almendra fileteada o granillo de almendra o mejor piñones y espolvorear con azúcar moreno o blanco y si no le pones azúcar cuando la saques del horno le pones azúcar glas.

La de piñones la hice con la mitad de ingredientes y quedo una empanada de 34 x11.

www.Cuinant.blogspot.com