https://www.reyvi.com/receta/straussel-de-almendra/



REPOSTERÍA Y PASTELERÍA | TÉCNICAS

Straussel de Almendra

TIEMPO DE PREPARACIÓN:
30 MINUTOS

RACIONES:
1 PERSONAS

DIFICULTAD:
FÁCIL

LISTA DE INGREDIENTES

- Mantequilla 125 gr.
- Azúcar moreno 125 gr.

- Almendra molida 125 gr.
- Harina de trigo 125 gr.
- Sal 2 gr.

PREPARACIÓN

- Mezclar en un bol el azúcar con la almendra, la harina y la sal.
- Incorporar la mantequilla fría en dados y mezclar hasta obtener una masa homogénea.
- Meter en nevera para que endurezca.
- Pasar por una rejilla o tamiz para obtener migas que estiraremos sobre una bandeja de horno con un silpat.
- Meter al congelador para que se endurezcan y cocer en el horno a 150-160ºC durante unos 15 minutos.

No te pierdas paso a paso con nuestro video: