

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 150-160°C durante unos 15 minutos.

No te pierdas paso a paso con nuestro video: