



<https://www.mepillasquisando.com>



SOPLILLOS ALPUJARREÑOS



Los soplillos se remontan a la época de los musulmanes. Originariamente se hacían con miel. La receta se conservó gracias a los monasterios y conventos, como tantos otros dulces. Actualmente son tradicionales en Murtas, Cádiar o Ugíjar. En otras zonas les llaman suspiros.

INGREDIENTES:

6 Huevos.
300 gr. de Azúcar.
150 gr. de Almendras crudas.
1 Limón.

ELABORACIÓN:

Tostamos las almendras enteras en una sartén sin aceite ni sal. Cuidamos que no se quemen. Separamos las claras y las yemas la reservamos para otro plato. Rallamos el limón y estrujamos y sacamos el zumo. Batimos las claras a punto de nieve, añadiéndole poco a poco el zumo de limón y la ralladura. Cuando estén en su punto, añadimos el azúcar poco a poco hasta conseguir un merengue. Picamos las almendras irregularmente. Las añadimos al merengue con cuidado, removiendo con una espátula de abajo arriba. Sobre una bandeja de horno con papel de hornear, hacemos montoncitos con una cuchara, dejando espacio suficiente entre ellos. Precalentamos el horno a 100º e introducimos la bandeja. Hornearemos durante 2 horas. Estarán en su punto cuando veamos que se agrietan. Procurando revisarlos de vez en cuando. Se sacan y se dejan enfriar.

<https://www.mepillasquisando.com>