



<https://www.mepillasquisando.com>



1199 – ROQUITAS



INGREDIENTES:

300 gr. de Margarina.
500 gr. de Azúcar.
2 dl. de Agua.
300 gr. de Harina de Almendra.
250 gr. de Almendra en grano.
475 gr. de Harina de repostería.

ELABORACIÓN:

Hacemos un almíbar claro con el azúcar y el agua. A continuación batimos la margarina y el almíbar. Una vez bien mezclados vertemos en un bol y le incorporamos la harina de almendra. Removemos bien y añadimos la harina floja. Mezclamos todo de nuevo. A continuación en una bandeja de horno vamos echando con una manga pastelera, montoncitos de 3 cm de diámetro. Cubrimos con la almendra en grano y ponemos al horno a temperatura de unos 200° hasta que se tuesten. Dejamos enfriar y envasamos en una caja, herméticamente cerrada.

FACEBOOK: Cocina Española Casera