

MOSTACHOLES DE AUMELLES

INGREDIENTES

<i>1Kg</i>	<i>De almendra molida sin tostar</i>
<i>1</i>	<i>Docena de huevos</i>
<i>2Kg.</i>	<i>De Azúcar</i>
<i>1</i>	<i>Copa de anís</i>
<i>400g.</i>	<i>De Harina</i>

PREPARACIÓN

Se baten los huevos con el azúcar hasta que se deshaga bien, después añadimos la almendra molida, amasamos, ponemos el anís y la harina, continuamos amasando hasta conseguir la pasta homogénea, una vez lista la pasta, cortaremos en pequeños trozos y iremos haciendo las MOSTACHOLES cuando hayamos cortado toda la masa y dado la forma las pondremos en el horno hasta que se doren un poco. Esta pasta tiene la forma de un rombo.