Pasta de Almendras

rinde como 1 lb

1 1/2 tazas de almendras enteras, blanqueadas

1 2/3 tazas de azúcar en polvo

1/4 taza claras de huevo

En un procesador de alimentos, muele las almendras hasta obtener un polvo fino, aproximadamente 2 minutos. Agregue el azúcar en polvo y mezclar bien. Transfiera la mezcla a un tazón grande y con una cuchara de madera, le agregas las claras de huevo y lo mezclas hasta que quede suave. Sobre una superficie ligeramente espolvoreado con azúcar impalpable, extender la pasta de almendras en forma de barra, 14" de largo x 1" de ancho. Envuelva en plástico y refrigére por 1 hora.

Puede almacenar en un recipiente bien tapado, en el refrigerador por una semana.

NOTA: Si las almendras aún tienen la cáscara.. las debes sumergir en agua hirviendo, por no más de un minuto. Luego las echas en agua fría por unos segundos. Esto hará que la cáscara se suelte y sean fáciles de limpiar.