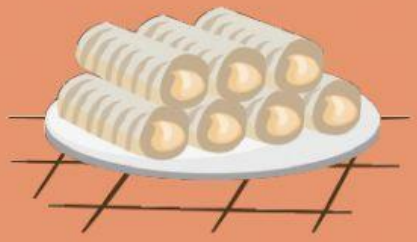
HUESOS DE SANTO

LOS HUESOS DE SANTO SON UN DULCE TÍPICO ESPAÑOL QUE SE COME EL DÍA DE TODOS LOS SANTOS

¿QUÉ INGREDIENTES CREES QUE SON NECESARIOS PARA HACER UNOS HUESOS DE SANTO? RODÉALOS Y ESCRIBE EL NOMBRE DE TODOS LOS INGREDIENTES



Receta de los huesos de santos:

COLOCA UN NÚMERO EN EL CÍRCULO PARA ORDENAR LA RECETA

BUSCA LAS PALABRAS EN OSCURO EN EL DICCIONARIO Y SEÑALA LOS VERBOS EN IMPERATIVO

1 Prepara el mazapán. Pon el agua en un cazo a fuego medio añade 100g de azúcar y 150g de almendra molida.

Una vez terminado el mazapán, comienza con el relleno. Coge 4 huevos y separa la yema de la clara. Bate las yemas hasta que haga burbujas.

Cuando tengas el cuadrado, dibuja líneas horizontales en la masa. ¡Cuidado! ¡Solo marca las líneas! Luego, corta la masa en rectángulos: haz cortes verticales de unos 3 o 4 centímetros y luego cortes horizontales.

Remueve durante 10 minutos continuamente y sin parar hasta que la almendra, el agua y el azúcar sean una masa. Cuando esté, la dejamos a un lado y continuamos con el relleno del dulce.

Cuando la crema y el mazapán estén listos, echa azúcar glas en una mesa y amasa el mazapán y estíralo sobre la zona con azúcar glas. Corta la masa y déjala con forma de cuadrado.

Cuando los tubos de mazapán estén secos, rellénalo con la crema… ¡TERMINADOS!

Después de batir las yemas, haz un almíbar con agua y azúcar. Es decir, coloca los ingredientes en una cacerola y disuelve el azúcar y el agua durante 15 minutos sin parar de remover. No dejes que se caramelice. Añade las yemas y cocínalo al baño María hasta que se convierta en una crema amarilla. Deja la crema amarilla enfriar durante media hora.

Pon azúcar glas en un plato y luego coge un cuadrado y ponlo sobre el el azúcar y, con la ayuda de un palo, crea pequeños tubos de mazapán. Deja los tubos de mazapán secar durante dos horas.

Receta de los huesos de santos:

MIRA LOS PLATOS TÍPICOS DEL DÍA DE TODOS LOS SANTOS

ELIGE UN PLATO, INVESTIGA LA RECETA Y ESCRÍBLA

BUÑUELOS DE VIENTO

PANELLETS DE PIÑONES

CASTAÑAS ASADAS