Receta de Cuernos de Gacela

15 Nov 2014

Buenos días a tod@s, para este fin de semana que el tiempo está fresquito, podéis aprovechar para hacer esta rica receta que es de origen marroquí y resulta un postre muy rico para tomar acompañados de un café calentito, espero que os guste.

Ingredientes

- Almendras molidas (un kg)
- Azúcar (500grs)
- Ralladura de limón (una)
- Agua de azahar (100 cc, media taza)
- Yemas de huevo (dos)
- **Para la masa:**
- Harina (250grs)
- Clara de huevo (una)
- Mantequilla (20grs)
- Agua de azahar (100 cc)

Modo de Preparación

1. Preparar la masa mezclando en un bol grande, la harina haciendo un volcán con la mantequilla derretida, la clara de huevo y el agua de azahar
2. Remover y amasar con las manos hasta que quede una pasta uniforme, dejar reposar unos quince minutos
3. Preparar el relleno mezclando las almendras molidas con el azúcar, la ralladura de limón, el agua de azahar y las yemas de huevo
4. Amasar bien todo
5. Formar pequeñas croquetas alargadas, untarse las manos con un poco de aceite para hacerlas mejor, y dejarlas sobre una bandeja untada de aceite
6. Extender con un rodillo pequeñas porciones de la masa y colocar en el centro la croqueta del relleno, enrollar la masa y cerrar como una empanadilla dándole forma de cuerno o media luna, recortar la masa sobrante con un cuchillo afilado
7. Precalentar el horno a 170º
8. Colocar en la bandeja del horno todos los cuernos preparados y meter a hornear unos veinte minutos
9. Dejar enfriar y si queréis espolvorear azúcar glas, preferible que no sobren pues tienden a endurecerse
10. Servir con un buen té o café y....buen provecho!!!!