Receta de Almendras Saladillas Caseras

17 Dic 2015

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de cómo preparar unas **Almendras Saladillas** en casa, solo tienen una pega y es que cuando te comes una, ya no puedes parar, son muy fáciles de preparar y podéis hacerlas como aperitivo con una cervecita para estas Fiestas Navideñas, espero que os gusten.

Ingredientes

- Almendras naturales con piel
- Agua
- Harina
- Sal

Modo de Preparación

1. Poner las almendras en un recipiente apto para el microondas, echar un poco de agua y dejarlas un par de minutos
2. Escurrir el agua y espolvorear con harina, remover con las manos para que se impregnen bien las almendras
3. Echar sal de manera generosa
4. Meter la fuente con las almendras en el microondas a intervalos de tres o cuatro minutos removerlas con una cuchara hasta que estén tostadas y a vuestro gusto, sobre 15 minutos según cantidad de almendras y potencia del microondas (unos 800 vatios) al principio se suelen pegar un poco
5. Servir como aperitivo con un vino o una cerveza y.....buen provecho!!!