la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Coca cristina

15min · 8 raciones · 434 kcal

Ingredientes

- **6** huevos
- Pizca sal
- **150 gr** azúcar glas
- **1/2 cucharadita** de canela
- Ralladura de limón
- **50 gr** maicena
- **250 gr** almendra molida
- Obleas
- Azúcar para espolvorear

POR RACIÓN

Proteínas	13 g
Grasas	21 g
Hidratos	52 g
Fibra	4,8 g

Elaboración

1. Separamos las claras de las yemas
2. Montamos las claras con una pizca de sal
3. Cuando empiezan a espumar añadimos el azúcar glas en 2 o 3 veces
4. Una vez bien firme añadimos las yemas ligeramente batidas
5. Mezclamos con movimientos envolventes
6. Añadimos la canela y mezclamos con movimiento envolvente
7. Añadimos la ralladura de limón y mezclamos
8. Añadimos la harina y mezclamos con movimientos envolventes hasta integrar
9. Añadimos la almendra molida y mezclamos bien, siempre con movimiento envolvente
10. Ponemos masa sobre la oblea sin llegar al borde
11. Con el horno precalentado a 180° calor arriba y abajo las dejamos hasta ver los bordes dorados, en nuestro caso 15 minutos

RECOMENDACIONES

También podemos hacerlas sin obleas

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos