la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Vieiras dulces de almendra y oblea

30min · 8 raciones · 317 kcal

Ingredientes

- **3** claras
- **150 gr** azúcar
- **200 gr** almendra molida
- Canela
- Ralladura de limón
- Obleas
- Azúcar glas (decoración)

POR RACIÓN

Proteínas	8,3 g
Grasas	14 g
Hidratos	42 g
Fibra	3,8 g

Elaboración

1. Preparamos la masa de almendra mezclando todos los ingredientes hasta tener todo integrado
2. Sobre una vieira colocamos la oblea y encima la masa de almendra (que no llegue al borde)
3. Con el horno precalentado a 180° con calor arriba y abajo estarán unos 30 minutos, hasta que los veas dorados
4. Dejamos enfriar y cubrimos con azúcar glas (opcional)
5. Tapamos con otra oblea y listos para disfrutar

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos