

Panquecitos de Alemendras (40 pts.)

1/4 lb. mantequilla
1/2 taza azúcar blanca
1 huevo
1 cda. vainilla
2 1/4 tazas harina
1/2 cda. sal

Para el relleno:

1 huevo
1/3 taza azúcar blanca
1/4 cda. sal
1/4 lb. almendras
1/2 cda. ralladura de limón
1/4 cda. extracto almendras

Encienda el horno a 325 grados. Engrase un molde para panquecitos o doce moldes individuales.

Bata la mantequilla añadiéndole poco a poco el azúcar, luego el huevo, la vainilla y por último la harina cernida con la sal. Vierta esta masa por cucharadas en los moldes (approx. una y media a dos cucharadas para cada uno). Hágale una hondonada en el centro y póngale una cucharada de relleno a cada uno. Hornéelos por 25 o 30 minutos. Salen 12 panquecitos (aprox.)

Relleno: Bata el huevo hasta que esté espumoso, añádale poco a poco el azúcar y la sal batiéndolo constantemente; añádale las almendras peladas y molidas (3/4 taza), la ralladura de limón, y el extracto de almendras.