

¿A qué saben las nubes?

PASTAS DE ALMENDRAS Y TÉ VERDE

Ingredientes:

145 gr de almendras en polvo
250 gr de harina
1/2 cucharadita de sal
1 cucharadita de té verde (de la mejor calidad posible) en polvo fino
225 gr de mantequilla a temperatura ambiente
100 gr de azúcar glas

1.- Precalentar el horno a 160 grados. En un bol grande echar la harina, las almendras, la sal y el té verde (si encontramos un té verde en hoja de buena calidad, nos bastará pasarlo por el molinillo de café, o bien reducirlo a polvo con la thermomix). Con unas varillas mezclarlo bien.

2.- Batir con varillas eléctricas la mantequilla junto con el azúcar a velocidad media hasta conseguir una mezcla ligera y esponjosa. Añadir la preparación de harina y almendras anterior, y mezclar lo justo para que se humedezcan todos los ingredientes.

3.- Con las manos formamos pequeñas bolitas con la masa, colocándolas separadas sobre la bandeja que meteremos en el horno (previamente, por supuesto, le habremos puesto papel de horno a la bandeja). Horneamos durante 20 o 25 minutos hasta que las pastas estén ligeramente doradas.

4.- Dejamos enfriar sobre una rejilla, y una vez frías las espolvoreamos con azúcar glas. ¡Muuuuucho azúcar glas!