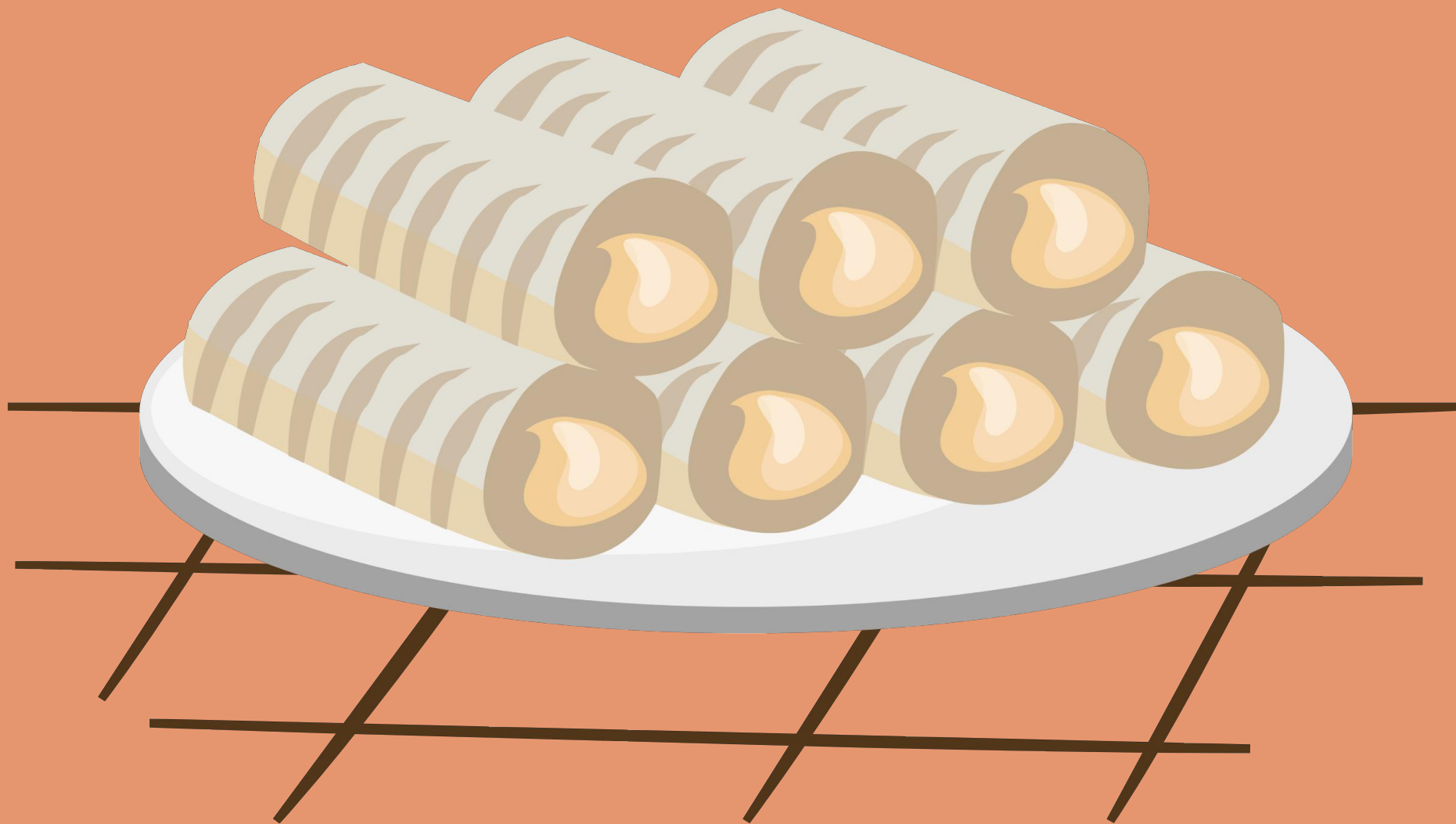
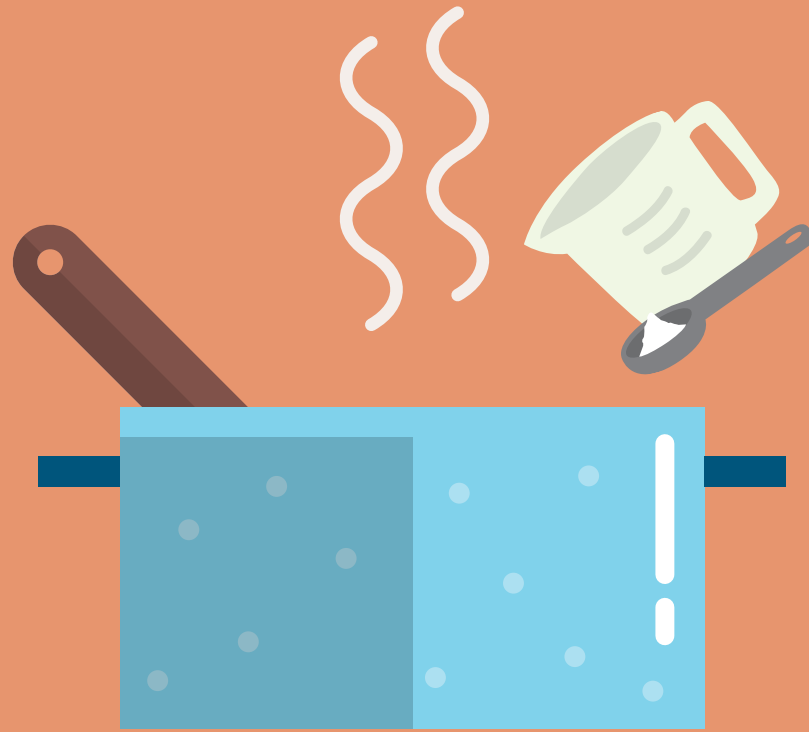
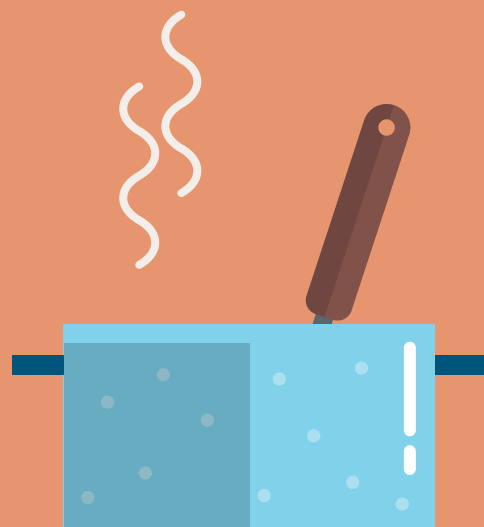


Receta de los
HUESOS DE SANTO





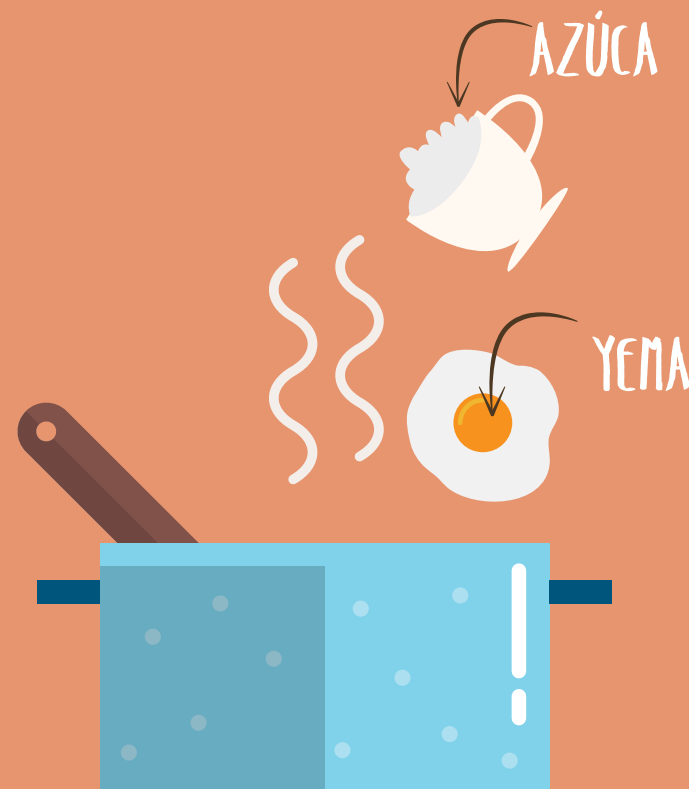
1. PREPARA EL MAZAPÁN. PON EL
AGUA EN UN CAZO A FUEGO MEDIO
AÑADIMOS 100G DE AZÚCAR Y 150G
DE ALMENDRA MOLIDA.



2. REMOVER DURANTE 10 MINUTOS
CONTINUAMENTE Y SIN PARAR HASTA QUE LA
ALMENDRA, EL AGUA Y EL AZÚCAR SEAN UNA
MASA. CUANDO ESTÉ, LA DEJAMOS A UN LADO Y
CONTINUAMOS CON EL RELLENO DEL DULCE



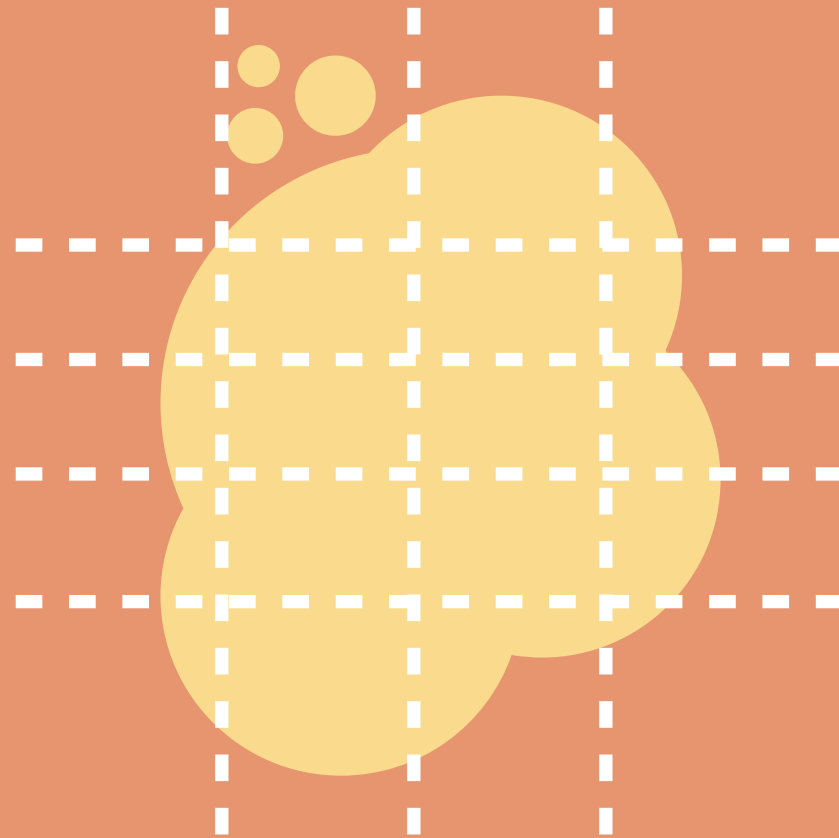
3. UNA VEZ TERMINADO EL MAZAPÁN,
COMENZAMOS CON EL RELLENO. COGE 4 HUEVOS
Y SEPARA LA YEMA DE LA CLARA. BATE LAS
YEMAS HASTA QUE HAGA BURBUJAS.



4. DESPUÉS DE BATIR LAS YEMAS, HAZ UN **ALMÍBAR** CON AGUA Y AZÚCAR. ES DECIR, COLOCA LOS INGREDIENTES EN UNA CACEROLA Y DISUELVE EL AZÚCAR Y EL AGUA DURANTE 15 MINUTOS SIN PARAR DE REMOVER. NO DEJES QUE SE **CARAMELICE**. AÑADE LAS YEMAS Y COCÍNALO AL **BAÑO MARÍA** HASTA QUE SE CONVIERTA EN UNA CREMA AMARILLA. DEJA LA CREMA AMARILLA **ENFRIAR** DURANTE MEDIA HORA.



5. CUANDO LA CREMA Y EL MAZAPÁN ESTÉN LISTOS, ECHA AZÚCAR GLAS EN UNA MESA Y **AMASA** EL MAZAPÁN Y ESTÍRALO SOBRE LA ZONA CON AZÚCAR GLAS. CORTA LA MASA Y DÉJALA CON FORMA DE CUADRADO..



6. CUANDO TENGAS EL CUADRADO, DIBUJA LÍNEAS HORIZONTALES EN LA MASA. ¡CUIDADO! ¡SOLO MARCA LAS LÍNEAS! LUEGO, CORTA LA MASA EN **RECTÁNGULOS**; HAZ CORTES VERTICALES DE UNOS 3 O 4 CENTÍMETROS Y LUEGO CORTES HORIZONTALES..



7. PON AZÚCAR GLAS EN UN PLATO Y LUEGO COGE UN CUADRADO
Y PONLO SOBRE EL EL AZÚCAR Y, CON LA AYUDA DE UN PALO,
CREA PEQUEÑOS TUBOS DE MAZAPÁN. DEJA LOS TUBOS DE
MAZAPÁN SECAR DURANTE DOS HORAS.



8. CUANDO LOS TUBOS DE MAZAPÁN ESTÉN SECOS, RELLÉNALO
CON LA CREMA.

¡Listos!

HUESOS DE SANTO

