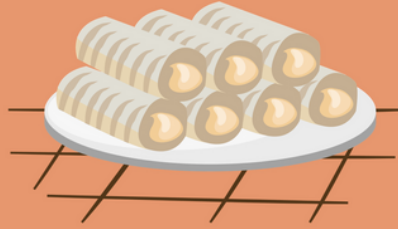


Receta de los
HUESOS DE SANTO



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



2. REMUEVE 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, COMIENZA 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, RELÉNALO CON LA CREMA... ¡TERMINADOS!