



Trenza DE ángel

Ingredientes:

- 250 gr de almendra molida
- 250 gr de azúcar glass
- 4 yemas de huevo (3 según la receta original)
- 1/2 lata de cabello de ángel
- 1 huevo para pintar

Preparación:

En un bol mezclamos la harina y el azúcar glass bien tamizados. Añadimos las yemas de huevo y mezclamos hasta obtener una masa tipo mazapan.

Estiramos sobre la superficie de trabajo y formamos un rectángulo. Con la parte exterior de un cuchillo dividimos y marcamos ligeramente la masa en 3 partes iguales. Las dos exteriores las cortamos en horizontal para formar más tarde la trenza.

Rellenamos generosamente la parte central con cabello de ángel y vamos cubriendo con las tiras laterales. Pintamos ligeramente con huevo batido.

Horneamos a 180° (yo con aire) durante 20 minutos aproximadamente.

[Con las zarpas en la masa](#)