

bollos de sant Blai (GASTR)

Elaboració: En un llibrell posem la farina, l'ametla, sucre, ous i oli. Treballem la massa. Li afegim la ratlladura de llima i un poc de canella. Anem fent boles i aplanat-les, donant-li forma redona, i punxant amb una forquilla. Els passem al forn i quan els traguem afegim per damunt sucre i canella en pols.

Ingredients per a 4 persones

- 500 gr. de farina de dacsa
- 6 Ous
- 500 gr d'ametla
- 500 gr. de sucre
- Canella
- Ratlladura de llima
- 1 got i mig d'oli d'oliva

Temps de preparació: 1:30 h.

Diccionari de
Benidorm