

FARDELEJOS

INGREDIENTES:

Para 18 unidades

125 g de azúcar (para el relleno)
8 tiras de piel de limón (para el relleno)
4 huevos L (para el relleno)
300 g de almendra molida (para el relleno)
75 g de harina (para el relleno)
Hojaldre 2 láminas rectangulares
Aceite para freír
Azúcar glas para espolvorear



ELABORACIÓN:

Triturar el azúcar con las pieles de limón para que queden muy finos.

En un bol batir los huevos con la mezcla de azúcar y limón hasta conseguir una masa que blanquee.

Añadir la almendra molida y la harina y volver a mezclar hasta conseguir una pasta uniforme.

Si lo hacemos con Thermomix, pulverizar el azúcar y el limón 30 seg/vel 10. Bajar los restos de las paredes, poner la mariposa, añadir los huevos y batir 4 min/37°/vel 3 y a continuación 4 min/vel 3. Agregar la almendra molida y la harina y mezclar 10 seg/vel 4, quitar la mariposa y terminar de mezclar con la espátula.

Poner el relleno en una manga pastelera y reservar. Extender las láminas de hojaldre con el rodillo para que queden bien finas y cortamos rectángulos en cada una de ellas.

En el centro de cada rectángulo poner un poco de relleno dejando en los extremos 2 cm libres de masa. Pintar con agua los bordes y doblar la masa sobre el relleno a modo de empanadilla. Con el canto de la mano, presionar la masa alrededor del relleno y marcar con las púas de un tenedor para que quede bien sellado.

Calentar aceite en una sartén y freír por tandas los fardelejos hasta que estén dorados. Dejar escurrir sobre papel de cocina, espolvorear de azúcar glass y servir.