



Huesos de santo caseros con relleno de yema

Receta para 12

INGREDIENTES

- | | |
|--|--|
| ☐ 250 g Almendra molida | ☐ 4 ud Yemas |
| ☐ 225 g Azúcar | ☐ 1 cdta Ralladura de limón |
| ☐ 120 ml Agua | ☐ 30 g Azúcar glas |
-

PREPARACIÓN

1. Para la masa, calienta 60 ml de agua con 125 g de azúcar en un cazo y hierva 2 minutos. Añade la almendra molida y la ralladura de limón y remueve a fuego bajo 3 minutos, hasta que se desprege de las paredes.
 2. Pasa la masa a un plato, tápala con film en contacto y déjala templar 30 minutos. Amásala unos segundos con las manos espolvoreadas de azúcar glas, hasta que quede lisa y sin grietas.
 3. Extiende la masa sobre una superficie con azúcar glas hasta 3 mm de grosor. Corta rectángulos de 8 x 6 cm, que es lo que da un hueso de unos 6 cm de largo.
 4. Enrolla cada rectángulo alrededor del mango de una cuchara de madera de 1,5 cm de diámetro, apretando el borde para sellarlo. Saca el mango con cuidado y deja los tubos sobre una rejilla.
 5. Deja secar los tubos al aire 3 o 4 horas, hasta que estén firmes al tacto. Así no se deforman al rellenarlos.
-

6. Para el relleno, hierva 100 g de azúcar con 60 ml de agua durante 3 minutos. Bate las yemas en un bol y vierte el almíbar en hilo fino sin dejar de remover, para que no cuajen a trozos.

7. Devuelve la mezcla al cazo y cocínala a fuego muy bajo, removiendo sin parar, 4 o 5 minutos. Debe espesar y llegar a unos 80 °C, hasta que veas el fondo del cazo al pasar la cuchara. Déjala enfriar del todo.

8. Pasa la crema a una manga pastelera y rellena cada tubo por un extremo. Guarda los huesos en la nevera tapados y sácalos 15 minutos antes de servir.