

# PASTAS

## *Ingredientes*

7 yemas y 1 huevo.  
1\2 Kg de azúcar  
1\2 Kg de manteca de cerdo  
ibérico "El Pozo"  
1 Kg de harina  
100 gr de almendras molidas

## *Elaboración*

Se pone la harina en un montón en la mesa y se va añadiendo la manteca de cerdo (que previamente hemos dejado a temperatura ambiente) después se añade el azúcar, las almendras, y los huevos uno a uno.

Se mezcla todo bien y se va estirando la masa con un rodillo en la mesa enharinada, dejando la masa del grosor deseado (1cm o 1 y 1\2cm), se corta con el cortapastas hasta conseguir la forma deseada. Se colocan en una fuente de horno y se meten en el horno a 180° hasta que estén doradas.

