



## Múltiples copos pastelería con relleno de almendras

Samsa



8 copos pasteles  
1 vaso de almendras mezclado  
1 huevo  
2 cucharadas de azúcar granulada

Por Jarabe;  
1+1/2 vaso de azúcar granulada  
1+1/2 vaso de agua  
1 cucharada de jugo de limón

- # Roll en copos a cabo la pastelería con la harina en algunos 0,8 pulgadas de espesor.
- # Mezclar la clara de huevo con 2 cucharadas de azúcar granulada y almendras, para preparar el relleno.
- # Coloque el relleno a la desarrollada en copos pastelería y de recapitulación.
- # Después de preparar todos los copos de pastelería, cubrir y descanso durante 45 minutos.
- # Slice los rollos descansado en piezas, cada una tiene 2 dedos de grosor, y colocarlos en la bandeja del horno con espacios entre ellos. Extender el resto de yema de todo.
- # Hornear en horno de 180 C F hasta que su superficie se convierte en rojo.
- # Hervir el agua azucarada, cuando se pone un poco espesor añadir el jugo de limón, y hervir durante 2 minutos más, retirar de la estufa.
- # Vierta el jarabe caliente en todo el pastelería caliente después de extraerlo de la estufa. Servir 2 horas más tarde.

**Nota:** Puede preparar el relleno con nueces también.