

**CARQUINYOLIS**

**Ingredientes:** (para 60 unidades)

- 50 gr. de agua
- 1 huevo
- 170 gr. de azúcar
- 1 pellizco de bicarbonato de sodio
- 250 gr. de harina de repostería
- 1/2 cucharadita de levadura química
- 40 gr. de bizcocho o cualquier resto seco de bollo seco (bizcochos de soletilla, madalena, suizo....)
- 150 gr. de almendras crudas con piel (se puede sustituir por avellanas)
- 1 yema de huevo (para pintar la masa)

**Preparación:**

- 1.- Precaliente el horno a 170°C.
- 2.- Ponga en el vaso el agua, el huevo, el azúcar, el bicarbonato, la harina, la levadura y el bizcocho y programe 5 seg/vel 5.
- 3.- Amase programando 30 seg, vaso cerrado, vel espiga.
- 4.- Incorpore las almendras y mezcle con la ayuda de la espátula. Retire sobre una superficie enharinada y forme cilindros de 2 cm y medio de grosor. Colóquelos en una bandeja de horno forrada con papel de hornear. Pinte con la yema batida y hornee durante unos 20 minutos.
- 5.- Retire del horno y, en caliente, corte rebanadas de 1 cm. de grosor. Introduzca de nuevo en el horno ya apagado y deje secar con el calor residual. Conserve, una vez fríos, en una caja de galletas.



**Receta facilitada por Dolors Bou. Libro Nuestra cocina regional (Catalunya, Comunidad Valenciana, Islas Baleares y Murcia) de Thermomix.**