**GHRIBES D'AMETLLA**

**Ingredients:**

250 g d'ametlla
125 g de sucre
30 g de mantega en pomada
7 g de llevat en pols
15 ml d'aigua de flor de taronger
5 cullerades de sucre glas
4 gemmes
Una pisca de sal
Ratlladura d'1 llimona

En primer lloc, pica les ametlles i reserva'n unes quantes de senceres.
A una font grossa, posa l'ametlla picada amb el sucre normal, la ratlladura de llimona, la sal i l'aigua de flor de taronger. Mescla-ho tot amb la mà i afegeix-hi les gemmes sense aturar de remenar. Segueix afegint la mantega i per últim, el llevat. Pasta-ho fins que et quedi una bolla.
Banya't les mans amb aigua de flor de taronger i fes bolletes de pasta de la mida d'una nou, passa-les pel sucre glas i col·loca-les a una palangana amb paper vegetal. Decora amb una ametlla cada bolleta aixafant-la un poc. Cou-les a 180ºC entre 15 i 20 minuts. És important deixar que es refredin abans de tocar-les, ja que es rompen amb facilitat.

Segueix a la següent pàgina amb les fotografies del pas a pas.