

## **MASSAPÀ**

Per a 1 Kg. de massapà :

450 gs. d'ametlla llargueta i marcona

450 gs. de sucre

2 ous

Es prepara una massa amb el sucre i l'ametlla, a la que s'hi uneixen els dos ous batuts.

Es formen petits cercles d'aquesta pasta, col·locant damunt d'ells rovell d'ou barrejat amb ametlla i sucre. Es dobleguen en forma de mitja lluna i es pinten amb un pinzell amb ou batut.

Es col·loquen en una fusta i es posen al forn fort (250° C - 275° C) durant 2 ó 3 minuts.