

Los cordiales

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://ruralmur.com/articulo/966/los-cordiales>

Dirección: [Región de Murcia](#)



Los cordiales son un magnífico postre navideño, típico de las tierras levantinas. Su ingrediente fundamental son las almendras y el cabello de ángel, por tanto es un postre con ingredientes muy naturales.

La llegada de los cordiales a las casas es señal de que se acerca la Navidad. Este dulce pastelito es el vocero de tiempos felices. Los cordiales como tantos otros dulces tradicionales se inventaron dentro de los muros de un convento. Pero su popularidad se ha extendido a todo el territorio nacional.

Ingredientes para cuatro comensales

1 kg de almendras

1 kg de Calabaza

800 g de azúcar

9 huevos

1 kg de cabello de ángel

Raspadura de 1 limón

5 lminas de obleas

Modo de elaboración

Paso 1: Elaborar el cabello de ángel

Se trocea la calabaza y se le extraen la pulpa, que se cuece y cuando está a medio cocer, se escurre y se le quitan las semillas.

El preparado se vuelve a poner en el agua con azúcar y se deja hasta

Los cordiales

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/y5h5d4z7>

Los cordiales

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/y5h5d4z7>