



BIZCOCHO DE ALMENDRA (TORTADA)



PASOS A SEGUIR

- Montar las claras a punto de nieve con 1 pizca de sal
 - Añadir la mita del azúcar y mezclar
 - Por otro lado mezclar las yemas + limón + el resto del azúcar
 - Añadir la harina a la mezcla de las yemas y mezclar
 - Unir las 3 cosas mezclando con movimientos envolventes
 - Verter en un molde con papel vegetal y distribuir bien por toda su superficie
 - Hornear a 170º Aire durante 25 min
- * Se puede congelar un vez esté frío y queda como recién hecho

INGREDIENTES (12 personas)

- 6 yemas y 6 claras de huevo
- 1/2 vaso de harina
- 250 gr de almendra molida
- 250 gr de azúcar
- Ralladura de 1 limón
- 1 pizca de sal

TIEMPO NECESARIO: 10 MIN + 25 MIN (HORNO)

MUY FÁCIL

FÁCIL

RETO