

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:33
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/bizcocho-de-almendras.html>

Bizcocho de almendras

INGREDIENTES

250 grs. de almendras molidas
5 cuch. de azúcar
150 grs. de mantequilla
5 huevos
1/2 copa de licor
Ralladura de limón
Un puñado de almendras tostadas
Azúcar glasé
Un trozo de mantequilla y harina para untar el molde

PREPARACIÓN

Separa las yemas de las claras. Monta las claras a punto de nieve , añadiéndole al final 3 cucharadas de azúcar.

Monta también las yemas batiéndolas con 2 cucharadas de azúcar hasta que blanqueen.

Mezcla las claras con las yemas con cuidado para que quede esponjoso .

Deja la mantequilla a temperatura ambiente el tiempo suficiente para que se vuelva líquida y añádesela a la masa. Agrega también la ralladura y el licor. Por último echa las almendras molidas y mezcla todos estos ingredientes con suavidad.

Unta el molde con un trozo de mantequilla y espolvoréalo con harina. Vierte sobre el la masa del bizcocho.

Precalienta el horno a 200 grados y hornea durante unos 10 minutos. A continuación, baja la temperatura a 175 grados y déjalo hacer otros 25 minutos.

Deja enfriar el bizcocho y desmóldalo.

Por último decora con el azúcar glasé y las almendras tostadas.