

TARTA DE ALMENDRA

INGREDIENTES.

250g de almendras

250 de azúcar

6 huevos

ralladura de limón (al gusto)

PREPARACIÓN

1- Glasear el azúcar y la cáscara de limón.

2- Triturar las almendras y reservar.

3- Poner la mariposa. Vierta los huevos con el azúcar(lo del paso 1) PROGRAMAR 2' 40° velocidad 3. Quitar temperatura y dejar 6' en la misma Velocidad para que esponje.

4- A continuación incorpore las almendras y mezcle unos Segundos en velocidad.3

5- Por último vierta en un molde previamente engasado e introdúzcalo en el horno precalentado 180° unos 20' aproximadamente.

Por último espolvorear con azúcar.