

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 21:02
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/torta-de-almendra.html>

Torta de almendra

INGREDIENTES

Un vaso de aceite de oliva virgen extra de la Sierra de Cádiz
Cáscaras de limón
Almendras crudas peladas
Una cucharadita de matalahúga
Una cucharadita de bicarbonato
Harina, la que admita
Canela

PREPARACIÓN

Freír un trozo de cáscara de limón en una sartén con el aceite de oliva, retirar la cáscara y tirarla.

Echar las almendras en el mismo aceite y freírlas. Apartarlas cuando doren y retirar el aceite del fuego para dejar que temple.

Poner la matalahúga en el aceite, junto con la ralladura de cáscara de limón, el bicarbonato y la harina que admita para hacer la masa.

Trabajar la masa y dejarla reposar tapada con un paño limpio durante una hora.

Aplanar la masa a modo de una gran torta y pincharle las almendras ya fritas en la parte superior.

Poner a calentar el horno a temperatura media e introducir la torta.

Una vez horneada o dorada, apartarla y dejar enfriar.