

# TORTADA

## INGREDIENTES:

250 g de almendra cruda (puede ser con piel)

250 g de azúcar

6 huevos

50 g de harina

1 sobre de levadura ROYAL

Piel de limón y un poco de canela (Yo esto no lo pongo porque les gusta más sin ello)

## PREPARACIÓN:

Rallar la almendra en velocidades 5-7-9 y reservar

Poner en el vaso del Thermomix el azúcar y los huevos y programar 1 minuto, 50° velocidad 4.

Añadir la almendra y mezclar en velocidad 5 unos segundos

Añadir la harina mezclada con la levadura y mezclar 5 segundos en velocidad 6. Verter en un molde y poner a horno medio. Unos 35 minutos, pero vigíladlo

CONSEJO: Recordad que el horno debe estar caliente cuando metais el bizcocho. Ponerlo en el centro del horno, y no abrais la puerta en los primeros 15 minutos.

Estos consejos sirven para todos los bizcocho