

Gató de almendras

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mavillum · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

0

300 gr Almendras — cruda sin piel

300 gr Azúcar

Azúcar glass — para espolvorear

Canela molida

10 Huevos

Ralladura limón

Para el molde

Harina repostería — para espolvorear el molde

Mantequilla — para untar el molde

ELABORACIÓN

Trituramos las almendras no muy finas.

Separamos las yemas de las claras. Batimos las yemas y le añadimos la mitad del azúcar, cuando está bien mezclado vamos añadiendo poco a poco la almendra y vamos removiendo, le añadimos la ralladura de limón y la canela en polvo y se mezcla todo muy bien.

Preparamos el molde y lo untamos de mantequilla y después lo espolvoreamos con harina para que no se pegue el pastel. Precalentamos el horno a 180 grados.

Añadimos el azúcar restante a las claras y las subimos a punto de nieve.

Añadimos a las claras la mezcla anterior de las yemas con la almendra de manera suave y envolvente. Se coloca toda la mezcla en el molde y lo introducimos en el horno unos 50 minutos a 180 grados.

Mientras se está haciendo no se puede abrir el horno de lo contrario el gató se bajará.

Para saber si está hecho introduciremos una aguja en el gató y si sale limpia está hecho.

Se tiene que desmoldar en frío y se espolvorea con azúcar glass.