

Torta Linz

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Tartas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mar (Argentina)

INGREDIENTES

0	
300 gr	Harina repostería
250 gr	Mantequilla
250 gr	Azúcar
2	Yema de huevo
200 gr	Almendras — molidas (apenas tostadas, dejarles la cáscara y triturarlas)
1 cucharadita/s	Canela molida
1	Clavo
50 gr Relleno	Cacao — amargo
400 gr	Mermelada — de frambuesas de buena calidad.

ELABORACIÓN

Foto Gran Canaria Con todos estos ingredientes formar una masa, cubrir con papel film y llevar a la heladera por dos horas.Estirar y forrar una tartera con 3/4 de la masa, cubrirla con la mermelada de frambuesas y con el resto de la masa formar el enrejado. Estirar, cortar tiras, y acomodar sobre el dulce formando un enrejado.