

Bizcocho financier de naranja (Tarta turrón)

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Bizcochos · Procedencia: Mavillum · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0	
150 gr	Claras de huevo
150 gr	Azúcar glass
60 gr	Almendras — polvo
60 gr	Harina repostería
	Amareto — o almendra amarga
	Ralladura naranja
10 gr	Levadura
3	Cáscaras confitadas — naranja
100 gr	Mantequilla — fundida

ELABORACIÓN

Foto Can GonellaMezclamos las claras + azúcar lustre + polvo de almendras + harina floja + polvos royal, cuando está todo mezclado añadimos ralladura y piel de naranja confitada, por ultimo la mantequilla fundida.
Hornear a 180°C.