

Crema almendras (tartaleta limón)

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

INGREDIENTES

0	
135 gr	Mantequilla
135 gr	Almendras — polvo
135 gr	Azúcar
135 gr	Huevos
1 gr	Limones

ELABORACIÓN

Todo menos los huevos a la máquina con pala y lento. Huevos poco a poco. Cuanto más lo montamos más se reseca. Si lo queremos un poco mas blando añadir como 30 gr. De nata para esta cantidad. Moldes de pomponettes y al horno 180°C 10-12 minutos.