

Bizcocho almendras (Tarta albaricoque)

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Bizcochos · Categoría: Thermomix ·
Procedencia: Mesacamilla · Autor: Ari

INGREDIENTES

0

115 gr	Almendras
70 gr	Azúcar
55 gr	Harina repostería
5 gr	Levadura
70 gr	Mantequilla — a temperatura ambiente
Merengue	

5	Claros de huevo
70 gr	Azúcar

ELABORACIÓN

Foto Can GonellaSe montan las claras a punto de nieve, cuando están casi montadas se añade poco a poco el azúcar. Se reserva. Se muele en la Th el azúcar en v5-7-9. Se añaden las almendras y se repite la operación. Se saca a un bol y se añade la harina y la levadura y se mezcla bien. Se monta la mantequilla en pomada, se incorpora la mezcla de harina+azúcar+almendra+royal y finalmente las claras que teníamos reservadas.Se cuece en horno precalentado a 180° durante 40min aproximadamente.