

Tarta de semillas de amapola

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Cafetito · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0	
1	Ralladura limón
150 gr	Mantequilla
200 gr	Azúcar glass
20 ml	Ron
6	Huevos
200 gr	Amapola — molidas
100 gr	Harina repostería
	Sal

ELABORACIÓN

Montar la mantequilla con una tercera parte del azúcar, hasta que esté cremosa, añadirle la ralladura de limón, el ron y la sal.

Agregar una a una las yemas no incorporando la siguiente hasta que esté completamente integrada la anterior.

Motar las claras con el azúcar a punto de nieve.

Mezclar las semillas de amapola y la harina muy bien.

Añadimos 1/3 de las claras montadas a la mezcla de mantequilla, cuando estén completamente integradas las claras, añadimos la harina con las semillas de amapola con mucho cuidado.

Colocamos en molde y horneamos sobre 45 minutos a 190°C, una vez esté cocina esperar una hora para sacarlo del molde, colocar sobre una rejilla envuelto en papel de aluminio hasta el día siguiente.