

Dacquoise almendras

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

INGREDIENTES

0

150 gr	Claros de huevo
150 gr	Azúcar
150 gr	Azúcar glass
120 gr	Almendras — (polvo)
30 gr	Harina repostería

ELABORACIÓN

Cantidades para un aro de 26cm.

Montar muy bien las claras con el azúcar. Mezclar y tamizar el resto de ingredientes y añadir con delicadeza a las claras montadas con el azúcar.

Preparar el aro enmantequillándolo, después se forra el interior con papel de hornear.

Se pone la masa en una manga y se distribuye en el fondo formando una espiral. una vez cubierto la base, se van poniendo bolas alrededor para levantar la masa.

Se hornea durante 20 minutos en horno precalentado a 170° con aire.