

Gató de almendras

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
300 gr Almendras - cruda sin piel
300 gr Azúcar
Azúcar glass - para espolvorear
Canela molida
10 Huevos
Ralladura limón

Para el molde
Harina repostería - para espolvorear el molde
Mantequilla - para untar el molde

ELABORACIÓN

Trituramos las almendras no muy finas.
Separamos las yemas de las claras. Batimos las yemas y le añadimos la mitad del azúcar, cuando está bien mezclado vamos añadiendo poco a poco la almendra y vamos removiendo, le añadimos la ralladura de limón y la canela en polvo y se mezcla todo muy bien.
Preparamos el molde y lo untamos de mantequilla y después lo espolvoreamos con harina para que no se pegue el pastel. Precalentamos el horno a 180 grados.
Añadimos el azúcar restante a las claras y las subimos a punto de nieve.
Añadimos a las claras la mezcla anterior de las yemas con la almendra de manera suave y envolvente. Se coloca toda la mezcla en el molde y lo introducimos en el horno unos 50 minutos a 180 grados.
Mientras se está haciendo no se puede abrir el horno de lo contrario el gató se bajará.
Para saber si está hecho introduciremos una aguja en el gató y si sale limpia está hecho.
Se tiene que desmoldar en frío y se espolvorea con azúcar glas.