

Torta Linz

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

INGREDIENTES

0

300 gr Harina repostería

250 gr Mantequilla

250 gr Azúcar

2 Yema de huevo

200 gr Almendras - molidas (apenas tostadas, dejarles la cáscara y triturarlas)

1 cucharadita/s Canela molida

1 Clavo

50 gr Cacao - amargo

Relleno

400 gr Mermelada - de frambuesas de buena calidad.

ELABORACIÓN

Foto Gran Canaria Con todos estos ingredientes formar una masa, cubrir con papel film y llevar a la heladera por dos horas. Estirar y forrar una tartera con 3/4 de la masa, cubrirla con la mermelada de frambuesas y con el resto de la masa formar el enrejado. Estirar, cortar tiras, y acomodar sobre el dulce formando un enrejado.