

Bizcocho financier de naranja (Tarta turrón)

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

INGREDIENTES

0

150 gr Claras de huevo

150 gr Azúcar glass

60 gr Almendras - polvo

60 gr Harina repostería

Amareto - o almendra amarga

Ralladura naranja

10 gr Levadura

3 Cáscaras confitadas - naranja

100 gr Mantequilla - fundida

ELABORACIÓN

Foto Can Gonella Mezclamos las claras + azúcar lustre + polvo de almendras + harina floja + polvos royal, cuando está todo mezclado añadimos ralladura y piel de naranja confitada, por ultimo la mantequilla fundida.

Hornear a 180°C.