

Crema almendras (tartaleta limón)

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

INGREDIENTES

0
135 gr Mantequilla
135 gr Almendras - polvo
135 gr Azúcar
135 gr Huevos
1 gr Limones

ELABORACIÓN

Todo menos los huevos a la máquina con pala y lento. Huevos poco a poco. Cuanto más lo montamos más se reseca. Si lo queremos un poco mas blando añadir como 30 gr. De nata para esta cantidad. Moldes de pomponettes y al horno 180°C 10-12 minutos.