

Bizcocho almendras (Tarta albaricoque)

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

INGREDIENTES

0

115 gr Almendras

70 gr Azúcar

55 gr Harina repostería

5 gr Levadura

70 gr Mantequilla - a temperatura ambiente

Merengue

5 Claras de huevo

70 gr Azúcar

ELABORACIÓN

Foto Can GonellaSe montan las claras a punto de nieve, cuando están casi montadas se añade poco a poco el azúcar. Se reserva. Se muele en la Th el azúcar en v5-7-9. Se añaden las almendras y se repite la operación. Se saca a un bol y se añade la harina y la levadura y se mezcla bien. Se monta la mantequilla en pomada, se incorpora la mezcla de harina+azúcar+almendra+royal y finalmente las claras que teníamos reservadas.Se cuece en horno precalentado a 180º durante 40min aproximadamente.