

Tarta de semillas de amapola

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

INGREDIENTES

0
1 Ralladura limón
150 gr Mantequilla
200 gr Azúcar glass
20 ml Ron
6 Huevos
200 gr Amapola - molidas
100 gr Harina repostería
Sal

ELABORACIÓN

Montar la mantequilla con una tercera parte del azúcar, hasta que esté cremosa, añadirle la ralladura de limón, el ron y la sal.

Agregar una a una las yemas no incorporando la siguiente hasta que esté completamente integrada la anterior.

Motar las claras con el azúcar a punto de nieve.

Mezclar las semillas de amapola y la harina muy bien.

Añadimos 1/3 de las claras montadas a la mezcla de mantequilla, cuando estén completamente integradas las claras, añadimos la harina con las semillas de amapola con mucho cuidado.

Colocamos en molde y horneamos sobre 45 minutos a 190°C, una vez esté cocina esperar una hora para sacarlo del molde, colocar sobre una rejilla envuelto en papel de aluminio hasta el día siguiente.