

Receta de Tarta de Almendras

30 Sep 2017



Buenos días a tod@s, para este fin de semana nuestra amiga y seguidora **Chus González** nos envía la receta de esta rica **Tarta de Almendras**, nos cuenta que es muy fácil de preparar y que queda exquisita para tomar con un buen café.

Ingredientes

- Almendras dulces molidas (250grs)
- Azúcar (250grs)
- Ralladura de medio limón
- Canela (una cucharadita)
- Huevos (cinco)
- Azúcar glas

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 170º
2. Engrasar un molde redondo para horno
3. En un bol mezclar las almendras molidas, el azúcar, la canela y la ralladura de limón
4. Batir ligeramente los huevos y añadirlos a la mezcla, con ayuda de una espátula remover bien hasta que quede una mezcla homogénea, no batir para no meter aire a la mezcla
5. Volcar la masa en el molde engrasado y meter al horno aproximadamente 50 minutos, hasta que al pincharlo con un palillo, este salga limpio
6. Dejar enfriar sobre una rejilla y desmoldar cuando esté fría
7. Colocar encima una plantilla con lo que mejor queráis, un nombre, la cruz de Santiago etc. y espolvorear el azúcar glas, después quitar la plantilla
8. Servir acompañando a un buen café y....buen provecho!!!