

Tarta de almendra

Ingredientes (6-8 raciones)

- 250 gr almendra molida
- 250 gr azúcar
- La ralladura de la piel de un limón
- 1 cucharada sopera esencia de vainilla
- 5 huevos
- 50 grm almendra fileteada
- Azúcar glas
- 1 poco mermelada de albaricoque

PREPARACIÓN

1. En un bol poner la almendra molida, el azúcar y la ralladura de limón, y mezclar bien.
2. Encender el horno a 175°.
3. Incorporar al bol la esencia de vainilla y mezclar.
4. Ir añadiéndolos huevos uno a uno, e ir amasando.
5. Una vez bien unificada la masa, forrar un molde apto para horno con papel de horno y verter la masa, extendiendo uniformemente
6. Introducir en el horno unos 35 minutos. Comprobar con un alambre (si está cocido no saldrá manchado). Mientras tanto, en una sartén sin nada de grasa, tostar las almendras fileteadas a fuego fuerte, removiendo para que no se quemen.
7. Una vez que la tarta está fría, desmoldar y colocar boca abajo en una fuente. Pintar con una brocha una capa muy fina la mermelada y colocar las almendras ya tostadas, y después espolvorear con azúcar glas.
8. A disfrutar de una tarta deliciosa y muy fácil de preparar!

