

Creador: Ramiro Sueiro **Recetizador:** monse



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Cambiar la mermelada de frutos rojos por crema de limón

Descripción:

Muy apropiado para acompañar el desayuno o la merienda.

Ingredientes para 6 personas :

- 200 gr de Almendra molida
- 4 Huevos
- 1 cucharada de Levadura en polvo
- 75 gr de Azúcar
- 1 Limón
- Mantequilla
- Harina
- 4 cucharadas de Mermelada de frutos rojos

Preparación:

Paso 1

En un bol batimos los huevos junto con el azúcar. Cuando esté bien batido y haya aumentado de volumen añadimos la almendra, la levadura y la ralladura de limón mezclando muy bien con ayuda de una espátula.

Paso 2

Vertemos la masa en un molde de unos 20 centímetros, forrado con papel de horno con los laterales untados de mantequilla.

Paso 3

Precalentamos el horno a 180° y horneamos durante 30 minutos. Cuando esté listo se deja enfriar para poder desmoldarlo con mayor facilidad.

Paso 4

Como toque final se puede espolvorear con azúcar glass y se sirve acompañado de la mermelada de frutos rojos.