

**Creador:** Ramiro Sueiro **Recetizador:** SALTARIN



**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.*