KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Gató d'ametlla

Tiempo de preparación: 1 h. 30 min. · Nivel de dificultad: medio ·

Cantidad

Ingredientes para 12 porciones.

Ingredientes

6 Huevos
Ralladura de un limón natural
200 g Almendras finamente molidas
250 g Azúcar glas
1 vaina de vainilla o azúcar de vainilla
1 pizca Sal
Azúcar glas para espolvorear

Preparación

Separar los huevos, batir las claras con un poco de sal hasta que estén bien firmes, luego batir las yemas con el azúcar glas, la vainilla y la ralladura de limón hasta que estén bien espumosas.

Incorporar las almendras molidas y las claras de huevo batidas.

Verter la mezcla en un molde engrasado (26 cm Ø) espolvoreado con harina de maíz o de almendras.

Espolvorear con más almendras laminadas si se desea.

Hornear en un horno precalentado a 175ºC durante unos 45 minutos hasta que se dore ligeramente. Si es necesario, cubrir un poco el pastel mientras se hornea. Espolvorear con azúcar glas antes de servir.

¡Bon Profit!