KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Gató mallorquín con XOC&CO

El gató es un postre tradicional de Mallorca que se suele servir acompañado de helado, normalmente de almendra. Su nombre deriva del francés 'gâteau' (pastel) y tiene su origen en la pastelería del siglo XVIII, aunque los pasteles hechos de almendras se consumían en Mallorca tiempo antes.

· Nivel de dificultad: fácil ·

Cantidad

Ingredientes para 8 porciones.

Ingredientes

180 g Almendra molida de Mallorca Camp Mallorquí
180 g Azúcar
5 Huevos
1 pizca Ralladura de limón o Pols
1 pizca Ralladura de naranja o Pols
150 g XOC&CO

Preparación

1. Separamos las claras de las yemas y en un bol montamos las claras hasta obtener una masa homogénea y densa.
2. Paralelamente en otro bol batimos las yemas junto al azúcar, el Xoc&Co, la almendra molida y las ralladuras de limón y naranja.
3. Ahora mezclamos las claras con el resto de ingredientes hasta obtener la masa final de nuestro gató.
4. Precalentamos el horno a 160ºC y vertemos la mezcla en un recipiente cubriéndolo hasta la mitad.
5. Una vez calentado el horno lo introduciremos durante aproximadamente 30 min.
6. Cuando haya pasado el tiempo sacaremos el gató del horno y lo dejaremos enfriar

unos 20 min. antes de sacarlo del molde.

7. Para finalizar podemos espolvorear un poco de azúcar glas por encima para decorar.