KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Tortitas de almendra

Tiempo de preparación: 25 min. · Nivel de dificultad: fácil ·

Cantidad

Ingredientes para 2 personas.

Ingredientes

2 ud. Huevos
50 g Harina de almendra
30 g Azúcar
30 ml Leche
Servir, por ejemplo, con salsa de vainilla y confitura de higo

Preparación

Batir los huevos con el azúcar hasta que estén espumosos, añadir una pequeña pizca de sal. Incorporar la harina de almendras a la espuma. Incorporar la leche y dejar reposar la masa durante unos 15-20 minutos.

Calentar aceite en una sartén pequeña (15 cm) a temperatura media-baja.
Cuando la sartén esté caliente, verter la mitad de la masa y cocinarla hasta que esté cuajada, dar la vuelta con cuidado (la harina de almendra liga menos la masa que la de trigo) con una espátula y repetir el proceso en el otro lado.

Hacer lo mismo con la masa restante.

Untar una tortita con la mermelada de higo, colocar la otra tortita encima y verter la salsa de vainilla por encima.