

## 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 175°C 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!

