Cake de avellanas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Biscuit de avellanas

Avellanas tostadas y molidas: 30 g
Azucar: 150 grs.
Claras: 180 grs.
Manteca pomada: 230 grs.
Sal: A gusto
Harina: 40 grs.
Yemas: 5 Unidades
Azucar rubio: 70 grs.

Streusel

Manteca: 50 g
Harina: 50 grs.
Polvo de Almendras: 40 grs.
Azucar: 500 grs.
Canela: 4 grs.

Varios

Manteca: Cantidad necesaria
Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Biscuit de avellanas

- En una batidora coloque las claras a batir con una pizca de sal y añada el azúcar de a poco hasta lograr un merengue firme.
- Coloque en un bowl la *manteca*, el azúcar rubio y bata hasta integrar.
- Agregue las yemas de a poco y siga batiendo.

- Incorpore parte del merengue a la mezcla anterior, bata y agregue el resto del merengue mezclando con movimientos envolventes.
- Añada el *harina*, las avellanas tostadas y termine de mezclar.

Streusel

- Coloque todos los ingredientes en un bowl y mezcle con las manos hasta formar una arenilla.
- Reserve.

Armado

- Coloque el biscuit en moldes rectangulares individuales previamente enmantecados y enharinados
- Rellene hasta la mitad.
- Termine de rellenar con el streusel y coloque los moldes en una fuente de horno.
- Cocine en horno a 180° durante 15 minutos.

Presentación

- Sirva las cakes en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cake-de-avellanas