

Cake Inglesa de Pasas



Ingredientes

Azucar: 40 grs.

Harina: 30 g

Claros: 2 Unidades

Almendras fileteadas: 50 g

Manteca fundida: 30 grs.

Huevo: 2 Unidades

Polvo de Almendras: 90 g

Azucar impalpable: 90 g

Preparación de la Receta

- Para la masa de almendras, comenzamos colocando en la batidora los huevos, el polvo de almendras y el azúcar impalpable. Batimos durante 5 ó 6 minutos, hasta *blanquear*.
- Después pasamos el batido a un bols y agregamos la *harina* tamizada y la *manteca* fundida. Batimos las claras con el azúcar hasta obtener un merengue poco firme. Añadirlo a la preparación anterior.
- Distribuir la masa en una placa de 30 por 40 cm, empapeladas y enmantecadas. Distribuir las almendras fileteadas en la superficie.
- Hornear a 180°C de 10 a 12 minutos. Retirar del horno y pasar a una rejilla. Enfriar y servir.
- Para el budín de pasas hacer click [aquí](#)

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cake-inglesa-de-pasas>