

Kransekake

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Para el armado:

Garrapiñadas de almendra: 250 g

Azúcar impalpable: 250 g

Romero escarchado:

Clara: 1 Unidad

Para la masa:

Clarias batidas a nieve: 200 g

Azúcar impalpable: 600 g

Extracto de almendras: 1 cdita.

Harina de almendras: 600 g

Preparación de la Receta

- Integramos suavemente la *harina* de almendras y el azúcar impalpable/glasé.
- Luego, llevamos a una batidora en velocidad baja, incorporamos de a poco las claras batidas a nieve (no demasiado firmes)
- Agregamos una cucharadita de extracto de almendras.
- Continuamos batiendo durante un minuto más hasta obtener una masa maleable que no se pegue en las manos.
- Trabajamos con las manos formando rollos alargados de dos centímetros de diámetro
- Formamos círculos ayudándose de cinturas metálicas
- Repetimos la operación hasta obtener 18 anillos de diámetros decrecientes.
- Llevamos al horno a 160°C durante 15 minutos hasta obtener una textura firme por fuera y tierna por dentro.
- Pasado ese tiempo, retiramos y dejamos enfriar.

Para el armado

disponemos el aro de masa cocida de mayor tamañ

- O sobre la fuente
- Adherimos cada aro con glasé (clara y azúcar glasé).

Para terminar

decoramos con glasé

- , garrapiñadas de almendras y *romero* escarchado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/kranssekake-2>