

Linzer Torte por Andrea Dopico

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Avellana molida: 250 grs

Canela: 5 grs

Harina: 375 grs

Limon: 1 unidad

Mermelada de Frambuesa: c/n

Pan Rallado: 200 grs

Azúcar Glas: 375 grs

Huevos: 2 Unidades

Levadura en polvo: 5 grs

Mantequilla: 450 grs

Nata o leche: 50 grs

Sal: 5 grs

Preparación de la Receta

- Mezclar la *mantequilla* y azúcar, una vez incorporado añadir los huevos.
- Agregar los ingredientes secos en varias tandas alternando con la *nata*.
- Estirar 2/3 de la masa en un molde engrasado.
- Cubrir con una capa generosa de mermelada de frambuesa.
- Tapar la tarta con líneas cruzadas de la masa.
- Hornear 10 minutos a 190 °C y luego a 18 0°C aproximadamente 30 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/linzer-torte-por-andrea-dopico>