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 ºC y luego a 18 0ºC aproximadamente 30 minutos.

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