Panqué de Almendra



Ingredientes

Almendra en polvo: 60 grs
Claras: 150 grs
Harina: 90 grs
Miel: 15 grs
Azúcar Glas: 160 grs
Extracto de almendra: 5 grs
Mantequilla: 90 grs
Polvo de hornear: 1.5 grs

Decoración

Almendras fileteadas: 50 grs
Crema Batida: 150 grs
Turrón de almendras: 90 grs
Azúcar Glas: 20 grs
Turrón de almendras con chocolate: 90 grs

Preparación de la Receta

- Fundir la *mantequilla*.
- Batir las claras con la miel y agregar la *mantequilla* fundida.
- Mezclar el polvo de almendras, el azúcar glas, la *harina* y el polvo para hornear
- Incorporar a la mezcla anterior.
- Verter sobre una lata limpia previamente engrasada.
- Hornear a 180 °C por 40 minutos aproximadamente.

Decoración

- Servir en la lata, terminar con *crema* batida, trozos de los turrones, almendras fileteadas y azúcar glas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/panque-de-almendra