

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.