

Tajadas de almendras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cobertura

Manteca: 150 g

Leche: 4 cdas.

Almendras picadas: 100 g

Azucar: 80 grs.

Azucar: 2 cdas.

Masa

Ralladura de limón: 1 Unidad

Sal: 1/2 cdita.

Leche: Cantidad necesaria

Azucar: 80 grs.

Levadura: 20 grs.

Manteca blanda: 80 grs.

Huevo: 1 Unidad

Harina: 300 grs.

Leche tibia: 200 cc

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl disuelva la *levadura* con 1 taza de leche tibia
- Reserve.
- Coloque sobre la mesada el azúcar, el *harina*, la *manteca*, la ralladura de *limón* y la sal
- Mezcle hasta integrar.
- Forme una corona y coloque en el centro la *levadura* y el *huevo*.
- Integre con una mano y agregue leche de a poco.
- Amase con ambas manos y estire con un palo.
- En un molde enmantecado y enharinado de 30 x 33 cm coloque la masa y estire
- Reserve.

Cobertura

- En una *cacerola* coloque la *manteca* junto con los 80 gramos de azúcar y la leche.
- Lleve a fuego y mezcle hasta que se disuelva.
- Retire y añada las almendras
- Mezcle.

Armado

- Coloque la cobertura sobre la masa y extienda
- Levante los bordes de la masa.
- Espolvoree con azúcar y deje levar.
- Lleve a horno moderado y cocine durante 25 minutos.
- Retire, corte en porciones antes de desmoldar y deje enfriar.

Presentación

- Sirva en una fuente y decore con flores naturales.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tajadas-de-almendras>