Torta de almendras y piñones



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bebida sugerida

Licor de café: 50

Grasita colorada

Agua frìa: 50 cc

Masa

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Sal fina: 1/2 cdita.
Huevo: 1 Unidad
Harina: 250 grs.
Manteca: 100 g
Azucar: 1 cda.

Relleno

Piñones: 50 g
Yemas: 3 Unidades
Pasta de almendras: 250 grs.
Harina: 2 cdas.
Huevo: 5 Unidad
Manteca: 100 g
Extracto de almendras: 1 cda.

Varios

Crema inglesa:
Azucar impalpable:

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl mezcle el *harina* con el azúcar, el *huevo*, la *manteca*, la sal, la vainilla y el agua
- Amase forme un bollo y deje reposar en la heladera.

Relleno

- En una procesasora coloque la pasta de almendras con los huevos las yemas y la *manteca*
- Una todos los ingredientes.
- Incorpore el azúcar impalpable, el extracto de *almendra* y el *harina*.

Armado

- Estire la masa y acomode en un molde para tarta
- Elimine el borde sobrante.
- Vuelque el relleno y esparza los piñones por encima.
- Cocine en horno moderado (180°C) durante 40 minutos.
- Espolvoree con azúcar impalpable
- Acompañe con *crema* inglesa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-almendras-y-pinones