



Torta sueca de almendras

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Clara: 8 Unidades

Harina de almendras: 200 Gramos

Azucar: 225 Gramos

Harina 0000: 65 Gramos

Relleno

Yemas: 8 Unidades

Almidón de Maíz: 10 Gramos

Manteca: 200 Gramos

Azucar: 75 Gramos

Crema de leche: 200 Mililitros

Esencia De Vainilla: A gusto

Preparación de la Receta

- Dividir la *manteca* en dos y también el azúcar.
- Mezclar la *manteca* con el azúcar apenas, pero tiene que quedar homogénea.
- Rallar el *limón*, agregar los huevos y batir de nuevo
- Agregar *harina*, polvo de hornear – tamizados- y mezclar con una espátula
- Enmantecar un molde de 24 cm y forrar con papel *manteca*, tanto la base como las paredes
- Verter la mezcla preparada y alisar la superficie con una espátula.
- Llevar al horno, precalentado a 175 °C durante 30 minutos
- A los 20 minutos, destemplar y cubrir toda la superficie con la mezcla de almendras.
- Volver al horno y cocinar de nuevo otros 15 minutos o hasta que la cobertura se tueste.
- Retirar del horno y dejar enfriar por completo antes de desmoldar

Para la cobertura

- Picar almendras enteras peladas a cuchillo.
- Calentar *manteca*, azúcar y leche hasta que se disuelva el azúcar y agregar la almendras
- Mezclar y reservar templada