

TARTA DE ALMENDRAS

COBERTURA:

150 gr de almendras crudas
130 gr de mantequilla
100 gr de azúcar
50 gr de agua

BIZCOCHO:

150 gr de azúcar
3 huevos
200 gr de nata líquida
200 gr de harina de repostería
1 sobre de levadura Royal
1 pellizco de sal

DECORACION:

50 gr de azúcar glas

PREPARACION:

1. Precalentar el horno a 180°.
2. Poner las almendras en el vaso y programar 4 seg , vel 4.No deben quedar muy trituradas.Retirarlas a un cuenco grande y reservar.
3. Introducir en el vaso la mantequilla, el azúcar y el agua y programar 5 min , 90°, vel 2.Verter esta preparación sobre las almendras y reserar.
- 4 .Sin lavar el vaso , colocar la mariposa en las cuchillas , poner el azúcar y los huevos y programar 4 min , 37° , vel 4.
5. Cuando acabe , volver a programar 5 min , vel 4 (sin programar temperatura)
6. Incorporar la nata , la harina , la levadura y la sal.Programar 10 seg, vel 2
7. Terminar de mezclar ayudándose con la espátula.
8. Verter la mezcla en un molde engrasado y enharinado e introducirlo en el horno durante 20 o 25 min.
9. Pasado este tiempo , desmoldar el bizcocho y extender por encima la cobertura e introducirla de nuevo en el horno de 10 a 15 min , a la misma temperatura.
10. Dejar enfriar sobre una rejilla y espolvorearla con azúcar glas antes de servir.

