



### INGREDIENTES:

- 5 huevos
- 360 gramos de azúcar (puse 320 gramos)
- 360 gramos de almendra molida
- 150 gramos de nueces mondadas
- Azúcar glass para espolvorear

**El molde, es aconsejable que sea como el de las "cocas de llanda", rectangular de unas medidas aproximadas de 23x 34 centímetros**

**ELABORACION:**

1. Precalentar el horno a 180 grados, calor arriba y abajo unos 10 minutos.
  2. Forrar el molde con papel de horno.
  3. **Poner la mariposa en las cuchillas** echar los huevos y el azúcar y **programar 6 minutos a temperatura 37 grados velocidad 4.**  
Acabado el tiempo  
**volver a programar otros 6 minutos a la misma velocidad pero sin temperatura.**
  4. Echar la almendra molida en el vaso y **mezclar 5 segundos a velocidad 3. Quitar la mariposa de las cuchillas**  
y terminar de mezclar con movimientos envolventes con ayuda de la espátula y despacito.
- Verter la mitad de la masa en el molde y poner las nueces por toda la lata, y encima poner la masa restante cubriendo las nueces.
5. Poner en el horno unos 30 minutos aproximadamente, como siempre va a depender de la fuerza de nuestro horno, comprobar con un palillo, o la punta de un cuchillo y si sale seco esta hecho, si sale mojado le falta aún.
  6. Poner sobre una rejilla al sacarlo para que ahí se enfríe.
  7. Una vez frío quitar el papel de horno y poner en una bandeja de servir, con una blonda debajo y espolvorear con azúcar glass.
  8. Queda con una corteza sequita esto es normal, si se hace un día antes está más rico. **Riquí**

