

INGREDIENTES:



- 70 gramos de harina Beiker (en el Corte Inglés).
- 110 gramos almendras crudas.
- 70 gramos de avellanas.
- 180 gramos de azúcar,
- 1 cucharada de mantequilla.
- 1 trozo de piel de limón y naranja.
- 4 huevos.
- 1 sobre de levadura el tigre.

PREPARACIÓN:

1. Pon el azúcar en el vaso y glasea en **velocidad máxima unos segundos**.
2. Pon la piel del limón y de la naranja y **tritura en velocidad 5-10**.
3. Añade las almendras y las avellanas y **tritura en velocidad 5-10**.
4. Incorpora el resto de ingredientes y **programa durante 1 minuto en velocidad 7**.
5. Introdúzcala en el horno precalentado, de 20 a 25 minutos a 170°