



INGREDIENTES:

- 200 gramos de almendras crudas.
- 4 huevos.
- mantequilla para el molde.
- 170 gramos de azúcar.
- piel de 1 limón, sólo la parte amarilla.

PREPARACIÓN:

1. Pon en el vaso muy seco, el azúcar y **glasea a velocidad 5-10**. Añade la piel de limón y repite la operación.
2. Cuando estén bien glaseados, retira el cubilete, agrega las almendras y **programa unos segundos a velocidad 5-10** hasta que las almendras estén bien trituradas.
3. A continuación, añade los huevos y mezcla bien **unos segundos en velocidad 6**.
4. Unta un molde con mantequilla y echa la mezcla. Introdúcelo a horno medio aproximadamente a 170º una media hora o un poquito menos.
5. Lo sacas y espolvoreas con azúcar