



INGREDIENTES:

- 1 docena de huevos (ó 1/2 docena).
- 500 gramos de almendra con piel (ó 250 gramos almendra).
- 500 gramos de azúcar (ó 250 gramos de azúcar).

PREPARACIÓN:

1. Muele la almendra con piel **unos segundos en velocidad 8**, no tiene que quedar demasiado polvo.

2. Separa las claras de las yemas. Con el vaso bien limpio pon las claras en el vaso con la **mariposa**, una pizca de sal y unas gotas de zumo de limón.

Programar 6 minutos, temperatura 37 grados, velocidad 3 1/2

Sacar y reservar en un recipiente grande.

3. Enjuaga el vaso y seca bien. Añade el azúcar y pulverízalo **unos segundos en velocidad máxima**. Añade

las yemas al azúcar y

programar 2 minutos, temperatura 37 grados

para montarlo. Viértelo sobre las claras montadas y con la espátula remueve en sentido envolvente.

4. Añadiendo poco a poco la almendra molida y sigue con movimientos envolventes hasta mezclar bien.

5. Vuelca la mezcla en un molde de bizcocho (hay dos tamaños de 1/2 docena o de docena) untado con manteca de cerdo (mantequilla ó margarina).

6. Mete en el horno precalentado mas ó menos 30 minutos a 200º, arriba y abajo el calor. No abrir para nada el horno hasta pasados 20 minutos podría bajar. Estará cuando al pincharlo con una aguja ésta salga seca.

7. Desmóldalo y déjalo enfriar sobre rejilla. Espolvorea con azúcar glasé en el momento de servir