



INGREDIENTES:

- 8 huevos
- 250 gramos de azúcar
- 200 gramos de almendra cruda (puede ser entera y molerla nosotros, es más buena)
- ralladura de 1 limón grande (sólo la parte amarilla, sin nada de piel blanca)
- ½ cucharadita de canela en polvo
- 1 molde de 24 ó 26 centímetros (desmontable)
- mantequilla, y harina para untar el molde
- azúcar glasé para espolvorear

PREPARACIÓN:

1. Con el vaso seco, echamos el azúcar, la piel del limón (sólo la parte coloreada sin piel blanca), y la canela y **programamos 30 segundos a velocidad de 5 a 10 progresivo.**
2. Una vez acabado el tiempo, sin lavar el vaso, moler las almendras a **velocidad de 5 a 10 progresivo, durante 20 segundos** (si no la teníamos ya molida). Sacar y reservar.
3. Lavar muy bien el vaso. Separar las claras de las yemas, y **poner la mariposa en las cuchillas.** Agregar las claras y montarlas (súper limpias, cuchillas, el vaso y la mariposa, si tienen lo más mínimo, no montan las claras) **Progra mar 10 minutos a temperatura 37 grados, velocidad 3 y medio.** Acabado el tiempo, volver a **programar otros 10 minutos, a la misma velocidad, sin pulsar el botón de la temperatura.**
4. A continuación y **con la máquina en marcha a velocidad 3 y medio**, ir añadiendo las yemas una a una, no poner la siguiente, hasta que se haya integrado la anterior, y le añadimos el azúcar que tenemos reservado con la cáscara de limón, y la canela, y al final incorporar la almendra y seguir unos cuantos segunditos más, con la máquina en marcha. Parar una vez todo integrado.

5. Precalentar el horno a 200 grados durante 10 minutos.

6. Untar bien el molde con mantequilla, y espolvorearlo con harina. Echar la masa de textura cremosa, y cocer, durante unos 45 ó 50 minutos a 180 grados (el tiempo dependerá de la potencia de nuestro horno) pinchar el centro con un palillo, y si sale casi seco, ya está listo. Desmoldar en frío, dándole la vuelta con un plato o bandeja grande. Espolvorear con azúcar glas. **RIQUISIMO.**

