



INGREDIENTES:

- 6 huevos
- 300 gramos de azúcar
- 300 gramos de almendra molida
- azúcar en polvo para espolvorear
- una bandeja para el horno de unos 30 x 20 centímetros aproximadamente
- media cucharita de las pequeñas de Cremor tártaro (si tenemos, es estupendo para que no se bajen las claras)

ELABORACIÓN:

1. Precalentar el horno a 165 grados con calor arriba y abajo, con un recipiente medio de agua dentro, en una rejilla debajo, o una esquinita, para que haga vapor y quede más jugoso (yo lo pongo para panes, bizcochos, magdalenas etc.).

2. Preparar una bandeja rectangular que tenga dos o tres dedos de alta, forrada de papel de hornear. Separar las yemas de las claras.

- 3. Poner la mariposa en las cuchillas**, con el vaso muy limpio, y la mariposa y las cuchillas impolutas sin una gota de grasa ni de nada, o no montarán las claras.

- 4.** Ir montándolas y cuando estén medio montadas, poner el Cremor tártaro (si lo tenemos, es estupendo no las baja, y no hace agua) la mitad del azúcar, **a velocidad 3 y medio** (sin tiempo hasta ir viendo) y una vez montadas, a textura de merengue, sacarlas y ponerlas en un bol.

- 5.** Y ahora **batir** las yemas con la otra mitad del azúcar **30 segundos aproximadamente, a velocidad 3 y medio,** y pasamos a otro bol.

- 6.** Repartir la almendra molida entre los dos boles, y mezclar el contenido de cada uno con suavidad, hasta que quede bien integrada la almendra.

- 7.** Unimos las dos mezclas delicada y suavemente, y en la bandeja que tenemos preparada, echamos la mitad de la mezcla, y extendemos bien, que quede igual de alta por todo y bien repartida, y meter en el horno unos 20 ó 25 minutos aproximadamente, hasta que la parte de arriba esté doradita.

- 8.** Transcurrido este tiempo, sacar y verter el resto de la masa por encima muy bien extendida.

- 9.** Volver a poner en el horno, otros 20 minutos con calor y ventilador, sólo arriba, y así suele quedar perfecto. O bien bajar la temperatura a 160 grados y hornear aproximadamente 18 ó 20 minutos más. De todos modos siempre va a depender de la potencia de cada horno.

- 10.** Antes de sacarlo, entreabrir un poco la puerta del horno unos minutos (para que no se nos baje con el cambio de temperatura) y después abrir del todo dejarla abierta un par de minutos, después sacar y dejar enfriar en el molde, y después desmoldar y poner sobre una rejilla.

11. Recortarlos lados del bizcocho con un cuchillo de sierra para que no se nos rompa, e ir cortando los dulces del tamaño que nos guste (yo los corto rectangulares aproximadamente de 8x4 centímetros, y espolvorear con azúcar en polvo. **Riquísimo!**

Estas fotos de momento (hasta hacer las mías propias) son de los magníficos blog de "recetas de chispi" y de "Directo al paladar"

□ □ □ □ □ □ □ □ □

