



INGREDIENTES:

- 250 gramos de almendra, con o sin piel, picada
- 7 huevos
- 150 gramos de azúcar o canela
- 2 cucharadas soperas de miel
- 1 cucharadita pequeña rasa de canela
- la ralladura de 1 limón

- 1 sobre de levadura en polvo de repostería (Royal o Canario ideales)
- 1 pellizco de sal
- una punta de cuchara pequeña de estabilizante para montar claras, como el (Cremor Tártaro), por ejemplo para que no se bajen.
- un poquitín de mantequilla o manteca, y harina para engrasar el molde y espolvorearlo.
- 1 molde desmontable de 24 centímetros
- **Opcional:** hacer un almíbar hecho con naranjas, para cubrir y decorar



ELABORACIÓN:

1. Sin necesidad de lavar el vaso, poner la piel del limón solo la parte amarilla, en el vaso de

Thermomix, y **moler 15 segundos a velocidad de 6 a 10 progresivo**. Sacar y reservar.

2. Seguidamente, **picar la almendra** en la Thermomix, **12 segundos a velocidad 6**, paramos cuando nos guste el grosor, y si lo queremos en plan polvo, un par de segundos más, pero así ya está fina (eso va a gustos) Sacar y reservar.

3. Lavar muy bien el vaso, las cuchillas, todo muy limpio para montar las claras.

4. Separa las claras de las yemas, reservar estas, y montar las claras a punto de nieve.

5. Poner la mariposa en las cuchillas, y echar las claras (sin una sola gota de yema, o no se montarán) en el vaso de Thermomix, muy limpio y con las cuchillas impolutas, sin una gota de grasa, todo limpio (o no montan). Sería estupendo, si tenemos poner ese poquito de (Cremor Tártaro) al montarlas y según las claras que haya (en este caso hay 7)
programar un minuto por clara, o sea 7 minutos, temperatura 37 grados, velocidad 3'5, y cuando falte un minuto o dos subir la velocidad a 4, así quedarán bien montadas y firmes si lo hacemos así.

6. Quitar la mariposa de las cuchillas, y pasar las claras a un bol grande, y añadirles el azúcar, o la panela, y la canela, y empezados a mezclar con una espátula despacio, y con movimientos envolventes, seguidamente añadirle las yemas una a una, (no incorporar una, hasta estar integrada la anterior, seguir mezclando) y añadir seguidamente, la almendra, la ralladura de limón, la levadura, el pellizco de sal, y la miel y mezclar todo bien delicadamente.



~~El Bizcocho (Grande) de Almendra y Canela con Almibar de Naranja (TMX) es un postre tradicional de la cocina española, especialmente de la región de Andalucía. Se trata de un bizcocho húmedo y esponjoso, elaborado con almendra y canela, y se sirve con un almibar de naranja. Este postre es ideal para disfrutarlo en cualquier momento del día, especialmente en las fiestas de Navidad y Año Nuevo.~~

BIZCOCHO (Grande) DE ALMENDRA Y CANELA CON ALMIBAR DE NARANJA (TMX)



