



## INGREDIENTES:

- 100 gramos de almendra cruda
- 100 gramos de avellanas
- 200 gramos de azúcar
- 4 huevos
- 30 gramos de maicena
- 1 sobre de levadura en polvo Royal
- azúcar en polvo para espolvorear (opcional)

## PREPARACIÓN:

1. Con la máquina seca, poner en el vaso el azúcar para hacer en polvo, a **velocidad máxima, unos 15 segundos.**

Sacar y reservar.

2. Precalentar el horno a 230 grados durante 10 minutos.

3. Sin lavar el vaso, poner, las almendras crudas, y las avellanas y **moler 8 segundos a velocidad de 5 a 8 progresivo**

(yo personalmente, muelo estos frutos secos

**6 ó 7 segundos a velocidad de 6**

,  
por que no me gusta que quede tan fino, eso ya a gustos). Sacar y reservar.

4. Sin lavar el vaso, **Poner la mariposa en las cuchillas** y poner en él, el azúcar, y los huevos y **programar 4 minutos a temperatura 37 grados, velocidad 3 1/2.**

Pasado este tiempo, volver a **programar 4 minutos, sin temperatura** (o sea no pulsar el botón de la temperatura) a **velocidad 3 y medio.**

5. Quitar la mariposa y añadirle la maicena, la levadura y la almendra y avellana molidas y reservadas, y **mezclar 4 ó 5 segundos, a velocidad 3.**

6. En un molde de bizcocho para el horno, engrasado con mantequilla, y espolvoreado con harina, o mejor, forrado con papel de horno en el fondo, echar la masa, bajar la temperatura a 180º, y hornearlo durante 35 ó 40 minutos (dependerá de la potencia de nuestro horno como siempre) hasta que tenga un color doradito. (yo suelo poner un cacharrito de agua en una esquina de la bandeja en el horno, para que tenga humedad) cuando acabe, mantenerlo unos segundos con la puerta un poquitín abierta, y después sacar y desmoldar cuando esté frío. Si nos gusta podemos espolvorearlo con azúcar en glasé. **Y LISTO. MUY RICO.**

7. **RECETA ORIGINAL DE MI AMIGA PAQUITA GONZALEZ AMORES**



