

BIZCOCHO DE ALMENDRA

Ingredientes>

12 Huevos
350g. Azúcar
350g. Almendra molida
200g. Harina
1 Limón rallado.

Proceso>

Por un lado, mezclar la almendra con la harina en un cazo.

Separar las yemas de las claras, poniendo las yemas en otro cazo con un poco de azúcar, la ralladura de limón y añadir un poco de la mezcla harina y almendra, procurando que esta mezcla quede algo blanda.

Batir las claras a punto de nieve, añadiendo poco a poco el resto de azúcar.

Una vez estén las claras a punto de merengue, añadirle la mezcla que hemos obtenido anteriormente con las yemas, y el resto de la harina y la almendra, removiendo con mucho cuidado.

Preparar el molde donde se depositará la mezcla, forrándolo con papel de horno.

Para la cocción, poner el horno a 100º hasta que el bizcocho crezca, y luego subir la temperatura a 150º. El tiempo de cocción estimado es de 1h.