

Torta dulce de almendras

Descripción

Este postre se puede el hacer el día anterior, el hojaldre se conserva muy bien, porque el relleno no es húmedo, sino seco. Y el toque del azúcar moreno y las almendras granuladas en la superficie es muy crujiente.



Ingredientes: (Para seis personas).

- * 2 planchas de hojaldre. Ya sabéis cuáles son mis favoritas.
- * 120 gr de almendra cruda. Puede ser entera, porque la vamos a moler.
- * 120 gr de azúcar.
- * 80 gr de mantequilla que este blanda.
- * 1/2 cucharada de postre de vainilla en polvo. La receta original lleva esencia de vainilla.
- * 2 huevos.
- * 15 gr de maicena.
- * Azúcar moreno para espolvorear por encima, a vuestro gusto.
- * Almendras crocantes para poner por encima, a vuestro gusto.

Preparación:

Pinchamos las dos planchas de hojaldre con un tenedor, excepto los bordes, que dejaremos 2 cm. Molemos el azúcar junto con la almendra con un aparato para estos menesteres.



Ponemos en un bol lo molido, la mantequilla en pomada y cuando este bien mezclado aÃ±adimos un huevo, la maicena y la vainilla. Reservamos.

Precalentamos el horno a 200Â°C, calor arriba y abajo.

En la bandeja de horno y con el papel que trae, ponemos una plancha de hojaldre, vertemos sobre ella la crema de almendras, repartimos bien y dejamos ese borde de 2 cm sin crema.



Batimos el huevo restante y humedecemos con Ã©l el borde, cubrimos con la otra plancha y sellamos los bordes de las dos planchas haciendo presiÃ³n con los dedos.



Pintamos toda la superficie con el huevo batido, ponemos la almendra crocante y espolvoreamos con el azÃºcar moreno. AquÃ­ las cantidades son a vuestro gusto.



moreno y la almendra.

Metemos en el horno, a 200Â°C calor arriba y abajo, durante 1/2 hora o el tiempo necesario para que el hojaldre se dore.

Lo que mas sorprende de este dulce es la costra que se forma con el azÃºcar



Categoría

1. Postres

Fecha de creación

marzo 6, 2015

Autor

admin

default watermark