

Tarta de almendra con Cabello de Ángel

- dulce de cayote / dulce de calabaza -



Preparación : 10 minutos
Horneado: 40 minutos
Cantidad : 4 - 6 raciones

Esta receta es fácil y rápida de hacer, simplemente hay que echar los ingredientes en ese orden, mezclar no batir y hornear. El tiempo de cocción depende del tipo de horno y de molde por lo que a partir de los 30 minutos podemos pinchar para ver si ya está hecha.

Ingredientes

- 350 g de almendra molida
- 3 huevos medianos
- 150 g de azúcar en polvo
- 150 g de mantequilla
- 150 g de cabello de Ángel
- Un Molde de unos 22 cm



- 1** Esta tarta de almendra con cabello de Ángel es muy fácil de preparar. Ponemos a calentar el horno a 180º C = 350º F y preparamos el molde que vamos a usar, untándolo con un poco de mantequilla y espolvoreando harina por encima que sacudimos después. Podemos colocar papel de hornear en la base. Si el molde es de cristal o de aluminio de usar y tirar no sería necesario.
- 2** Para comenzar batimos ligeramente los **huevos**. Mezclamos en un bol grande con la ayuda de una varilla la **almendra molida** y el **azúcar**. Añadimos los huevos batidos y mezclamos poco a poco. A continuación añadimos la **mantequilla** que tenemos "a punto pomada", es decir, semi-derretida. La echaremos en dos tandas mezclando con la varilla o con una espátula. Vertemos la mezcla, extendemos y al horno pre-calentado.
- 3** **Horneamos unos 40-45 minutos a 180º C.** Pasado ese tiempo comprobamos si está bien hecha por dentro, cuando no manche el pincho la retiramos y dejamos enfriar. Debemos tener en cuenta que va a estar húmeda por el cabello de Ángel.
- 4** Cuando la tarta está fría desmoldamos, si es necesario, y decoramos a nuestro gusto. Podemos hacerlo con unas **almendras troceadas** por encima, espolvoreando **azúcar en polvo**...