



Bizcocho de almendras con crema

 Tiempo
70 minutos

 Dificultad
Difícil

Ingredientes

100 grs de
Claros de huevo
150 grs de
Azúcar impalpable
110 grs de
Harina de almendras
4 cdas de
Crema batida
Escencia de Vainilla
Hojas de menta

Receta

Paso 1

Coloca las claras en un bol, batiendo con la batidora eléctrica. Añade 35 gramos de azúcar impalpable poco a poco y sigue batiendo.

Paso 2

Mezcla en otro bol la harina de almendra con 110 gramos de azúcar glas. Agrega las claras batidas a punto nieve y mezcla suavemente.

Paso 3

Cubre el fondo de la placa de horno con un trozo de papel de horno. Forra por dentro 4 moldes (tipo cortapastas) con papel de horno (el papel tiene que sobresalir unos 3-4 centímetros por la altura del molde) y reparte la masa.

Paso 4

Hornéalos a 200°C durante 30 minutos. Retira y deja que se enfríen.

Paso 5

Retira los bizcochos de los moldes, córtalos por la mitad y rellénalos con la crema de vainilla.

Paso 6

Sirve el bizcocho de almendra, espolvoréalo con el resto de azúcar glas y adorna con unas hojas de menta.