

## Ingredientes

Almendra: 200g

Canela: 1 cdta

Ralladura de limón: 1/2 limón

Brandy: 1 chupito

, , , , , , ,

Almendra laminada: 100g

Huevo: 3

Azúcar: 150g

Azúcar glaze

## Instrucciones

- Tostar las almendras enteras en una sartén y triturar hasta que se hagan una "harina gruesa"
- Batir los huevos junto al azúcar hasta que blanqueen y aumente su tamaño
- Añadir la canela, brandy y ralladura de limón a la mezcla
- Integrar la almendra molida, la laminada y la mezcla con movimientos envolventes
- Colocar la masa en un molde forrado con papel de horno
- Usar un molde lo suficientemente ancho como para que la masa no coja demasiada altura
- Horno 30 min @ 200°C (hasta que un palillo entre y salga sin mancharse)
- Si se tuesta demasiado por encima antes de tiempo, cubrir en papel de aluminio y seguir horneando
- Desmoldar, dejar reposar y echar azúcar glaze por encima