

LINZER TORTE



INGREDIENTES:

150 gr. de azúcar
150 gr. almendras con piel 150 gr.
harina
1 pellizco de clavo molido
1 pellizco de canela molida
1 pellizco de nuez moscada molida
150 gr. mantequilla
3 yemas
Zumo de + limón
Piel de limón, sólo la parte amarilla
225-275 gr. de mermelada de

grosellas o frambuesa
Azúcar glass para adornar

PREPARACIÓN

1. Se pulveriza el azúcar 30 segundos a velocidad 10. Se añade la cáscara de limón y se tritura unos segundos a velocidad 10. A continuación se echan las almendras y se repite la misma operación. Se añade la mantequilla, programando 1 minuto 37° a velocidad 3.
2. Una vez acabado el tiempo, se echa la harina, las especias, las 3 yemas y el zumo de limón. Se bate 20 segundos velocidad 6.
3. Se saca del vaso, se mete al frigorífico durante 15 minutos. Caliente el horno a 180°. Engrase y enharine un molde de 24 cm aproximadamente y fórrelo con la masa presionando con los dedos, incluyendo los laterales. Reservar un poco de masa.
4. Meter en el horno 10 minutos aproximadamente y a continuación extienda la mermelada por el timbal. Con la masa restante haga unas tiritas y forme un enrejillado encima de la mermelada.
5. Hornee durante 40 minutos a 180° aproximadamente hasta que esté dorada. Espolvoree con azúcar glass cuando aún esté templada. Dejar enfriar antes de servirla.

Mari Carmen López www.todothemomix.com Mari-Carmen@todothemomix.com

918454334 o 661583431