Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de almendra con crema de vainilla

2h · 10 raciones · 459 kcal

Ingredientes

- Mantequilla para engrasar
- **50gr** de granillo de almendra cruda
- **220gr** de almendras enteras con piel (crudas)
- **4** Huevos
- **3** Yemas de huevo
- **250gr** de azúcar
- **30gr** de harina de repostería
- **1 Sobre** de levadura de polvo
- **1 Cucharadita** de canela molida

CREMA DE VAINILLA

- **3** Claras de huevo
- **140gr** de azúcar
- **1** Pellizco de sal
- **½ Cucharadita** de vainilla líquida
- **100gr** de mantequilla a temperatura ambiente

Elaboración

1. Precalentamos el horno a 180 grados
2. Ponemos papel de hornear sobre la bandeja de horno, espolvoreamos las almendras de granillo y horneamos 5 min. o hasta que estén doraditas
3. Forramos el fondo de dos moldes desmontables de 20cm
4. Trituramos las almendras enteras y reservamos en un bol
5. Con las varillas batimos los huevos, las yemas y el azúcar
6. Vamos incorporando las almendras trituradas, la harina, la levadura y canela, mezclamos bien y repartimos entre los dos moldes
7. Ponemos los moldes en la parte media del horno a 180 grados y horneamos durante 25-30 min
8. Retiramos del horno y dejamos templar durante aprox. 5 min. antes de desmoldar sobre rejilla (los bizcochos quedan ligeramente hundidos en el centro)
9. Dejamos enfriar completamente (aprox. 50 min.)

CREMA DE VAINILLA

10. En un cazo ponemos las claras, el azúcar y la sal y calentamos a fuego bajo unos 4 min
11. Retiramos a un bol y batimos con las varillas
12. Añadimos la vainilla y la mantequilla, batimos de nuevo y reservamos en el frigorífico unos 20 min

MONTAJE

13. Colocamos un bizcocho sobre un plato, extendemos la mitad de la crema de vainilla, ponemos el otro bizcocho encima y extendemos la crema restante
14. Por último, repartimos las almendras tostadas por encima

POR RACIÓN	12 g Proteínas	26 g Grasas	48 g Hidratos	3,5 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya