la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de abejas golosas

30min 12 raciones 610 kcal

Ingredientes

BIZCOCHO DE ALMENDRA

- **6** huevos
- **160 gr** azúcar
- **30 gr** aceite oliva
- **30 gr** de leche
- **1** cuchara canela
- Pizca de sal
- **100 gr** almendra molida
- **8 gr** de polvo hornear
- **100 gr** harina trigo todo uso

RELLENO

- **800 ml** nata para montar
- **300 gr** leche condensada
- **1 lata** grande de Melocotón en almíbar

DECORACIÓN

- Chocolate negro y blanco
- Almendra laminada y picada
- Ojos de caramelo

Elaboración

BIZCOCHO DE ALMENDRA

1. Batir los huevos con el azúcar hasta blanquear ligeramente y subir de volumen
2. Mezclar el aceite con la leche hasta integrar ambos completamente y añadirlo a la mezcla anterior
3. Batir hasta integrar
4. Añadir los ingredientes secos: canela, sal, almendra molida, polvos de hornear y harina, tamizando previamente los polvos y la harina
5. Batir hasta integrar todo
6. Verter la masa en el molde (18 cm) y hornear con el horno precalentado a 170° unos 30 a 35 minutos, calor arriba y abajo
7. Una vez lista, desmoldar y dejar enfriar completamente

RELLENO

8. Montar la nata con la leche condensada, ambas muy frías para que monte mejor
9. Dejar que quede bien firme

RECOMENDACIONES

Los tiempos de horneado son aproximados y pueden variar según cada horno.

POR RACIÓN	11 g Proteínas	40 g Grasas	54 g Hidratos	3,5 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos