



Torta d'ametla

Ingredients:

625 grs. d'ametla mòlta sense pell, 600 grs. de sucre, 12 ous, la ratlladura d'un llimó.

Preparació:

Es baten les clares dels ous a punt de neu, quan estiguen ben muntades afegim a poc a poc el sucre, menegem amb un cullerot de fusta, afegim la ratlladura d'un llimó, els rovells i al final, molt a poc a poc, l'ametla mòlta. Quan està tot ben mesclat es col·loca en una llanda de tortada amb paper de cristall i es posa al forn, que ja estarà calent al màxim a 200°, durant 20 minuts, després es rebaixa a 160° durant una hora.

Ingredientes:

625 gramos de almendra molida sin piel, 600 gramos de azúcar, 12 huevos, la ralladura de un limón.

Preparación:

Se baten las claras a punto de nieve, cuando estén bien montadas añadimos poco a poco el azúcar moviendo con un cucharón de madera, añadimos la ralladura de un limón, las yemas y al final, muy poco a poco, la almendra molida. Cuando está todo bien mezclado se coloca en una tartera con papel de cristal y se pone al horno, que ya estará caliente, al máximo a 200° durante 20 minutos, después se rebaja a 160° durante una hora.