

Cuadrados de almendra

Tiempo total: 40 minutos

Dificultad: Media

Porciones: variable

Ingredientes:

- 125 grs de harina sin polvos de hornear
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- 75grs de harina de Almendras
- 150 grs de mantequilla
- 200 grs de azúcar flor
- Jugo de 1 limón
- 2 huevos
- 200grs de frambuesa

Preparación:

- 1.- En un bowl tamizar o cernir 125 grs de harina sin polvos + 1 cucharadita de polvos + 75grs de harina de Almendras
- 2.- Derretir 150 grs de mantequilla y mezclar con 200 grs de azúcar flor + jugo de 1 limón
- 3.- Mezclar la preparación líquida con los sólidos y agregar de a uno 2 huevos
- 4.- Poner la mezcla en un molde cuadrado aceitado y le agregas 200 grs de frambuesa
- 5.- Cocinar por 30 o 35 min a 180 grados (horno precalentado).