POSTRES

QUEQUE DE ALMENDRAS Y DURAZNO

Valeu Mac Quliffe

Ingredientes:

- 5 huevos
- 250gr de azúcar rubia
- 300gr de harina de almendras
- 1 cucharada de amaretto o esencia de almendras
- 2 duraznos
- Almendras laminadas

Preparación

- En un Bowl poner 5 huevos + 250 gr de azúcar rubia y procesar hasta que no sientas los cristales de azúcar. Agregar 300 g de harina de almendras (puedes moler las almendras en la casa) + 1 cucharada de amaretto (licor de almendras) o esencia de almendras. Procesar todo.

- Poner la mezcla en un molde previamente aceitado. Cortar 2 duraznos en láminas delgadas y enterrarlos hasta la mitad en la superficie de la masa. Espolvorear con azúcar y almendras laminadas.

- Llevar al horno precalentado por a 180° por 30 a 35 minutos (hacer la prueba del palito).