

POSTRES

CUADRADOS DE ALMENDRAS Y GUINDAS



Ingredientes:

- 150 gr harina de almendra
- 50 gr coco rallado
- 90 gr endulzante en polvo
- 4 huevos
- 60 gr de aceite neutro
- La ralladura de 1 limón
- 500 g de guindas sin carozo (o los berries que más te gusten)

Preparación

- Poner en un bowl 150 gr harina de almendra + 50 gr coco rallado + 90 gr endulzante en polvo + 4 huevos + 60 gr de aceite neutro + la ralladura de 1 limón, mezclar todo, queda una masa bien densa.
- Poner en un molde cuadrado, previamente aceitado y con papel encerado, agregar 500 g de guindas sin carozo (o los berries que más te gusten) y enterrarla un poco en la masa.
- Espolvorear almendras laminadas y llevar al horno “precalentado” a 180° por 30/35 minutos. Refrigerar antes de servir para que esté más firme.

