

## POSTRES

# KUCHEN DE ALMENDRAS Y LECHE CONDENSADA



### Ingredientes:

- 350 g de harina sin polvos de hornear
- 100 g de azúcar flor
- 140 g de mantequilla
- Ralladura de 1 limón (sin lo blanco)
- 6 huevos
- 250 g de crema
- 200 g de azúcar rubia
- 1 taza de almendras laminadas y tostadas
- 1 taza de dulce de leche o manjar

### Preparación

- En un bowl poner 300 g de harina sin polvos de hornear + 100 g de azúcar flor + 140 g de mantequilla a temperatura ambiente + ralladura de 1 limón (sin lo blanco) y con la punta de los dedos hacer un arenado.
- Agregar 2 huevos pequeños o uno grande y juntar todo sin amasar hasta formar una masa (si es necesario puedes agregar una o dos cucharadas de agua).
- Uslearea la masa entre dos papeles encerados, poner en un molde de Kuchen previamente aceitado pinchar en toda la base y llevar al freezer.
- En un sartén grande ponemos 250 g de crema + 200 g de azúcar rubia +50 g de mantequilla y cocinar revolviendo constantemente hasta que la mezcla cambie de color y cuando pases la cuchara por el fondo, tarde un par de segundos antes de volver a juntarse.
- Retira del fuego y espera algunos minutos para que baje la temperatura de la preparación.



- En un Bowl aparte agrega 4 huevos y mezcla con un tenedor hasta que notes que está más líquida y homogénea.
- Agrega en forma de hilo lentamente, los huevos batidos a la mezcla que tienes en el sartén.
- Es importante batir enérgicamente sobre todo al principio para unir las temperaturas.
- Cuando esté todo incorporado agrega 1 taza de almendras laminadas y tostadas +1 taza de dulce de leche o Manjar y mezcla todo muy bien.
- Retira la masa del freezer y rellena con la mezcla de manjar y almendras.
- Lleva al horno precalentado a 180° por 45 o 50 minutos y deja enfriar un par de horas antes de partir.

