## Tarta de dátiles y almendras.

## **Ingredientes:**

- Un molde redondo desmontable de 26 cm.
- 400 gr de dátiles.
- 150 gr de almendras.
- 200 gr de azúcar.
- 45 gr de margarina sin leche.
- 4 huevos.
- Una bolsita de vainilla azucarada o el extracto de una vaina de vainilla.
- 50 gr de maizena.
- 4 cl de licor de naranja.
- Margarina para engrasar el molde.
- Azúcar glas para espolvorear.

## **Procedimiento:**

- Precalentar el horno a 200º Limpiar los dátiles, quitar el hueso y cortar la pulpa fina.
- Triturar las almendras junto con 100 gr de azúcar.
- Derretir la margarina.
- Separar las yemas de las claras.
- Batir las yemas junto con el azúcar restante y la vainilla azucarada hasta que estén espumosas.
- Añadir la maizena.
- Agregar los dátiles picados, la pasta de almendras, la margarina derretida y el licor de naranja y remover bien.
- Montar las claras a punto de nieve e incorporar progresivamente a la mezcla anterior.
- Untar el molde con la margarina y verter la masa en él.
- Meter en el horno, a continuación bajar la temperatura a170º y dejar que se hornee por 40 min.
- Retirar del horno, dejar enfriar y servir espolvoreado de azúcar glas.

