

## **BIZCOCHO DE ALMENDRA.**

### **INGREDIENTES:**

-125 g de almendra.

-125 g de azúcar.

-9 yemas.

-2 claras.

-ralladuras de un limón.

### **PROCEDIEMIENTO:**

-Triturar con la batidora el azúcar hasta consistencia "glass".

-Añadir la ralladura de limón.

-Batir las yemas con el azúcar. Cuando esté cremosa, añadir poco a poco la almendra.

-Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas a la masa con movimientos envolventes.

-Engrasar un molde con margarina "Flora" (de aceite de oliva), y harina de maíz.

-Verter la masa en el molde y hornear a 150°C hasta que el bizcocho esté bien cocido.