

ROLLO DE CALABAZATE

INGREDIENTES:

- 6 huevos
- 250 g de azúcar
- 250 g de almendra molida.
- 250 g de calabazate.

PROCEDIMIENTO:

- Rallar el calabazate y reservar.
- Separar las yemas y reservar.
- Montar las claras y ponerles una pizca de sal y unas gotas de limón, hasta que adquieran consistencia fuerte.
- Añadir poco a poco, y muy despacio, primero el azúcar y luego el almendra.
- Batir las yemas y añadir el calabazate rallado.
- Untar un molde con aceite de girasol y espolvorear con harina de maíz.
- Poner en el molde poco más de la mitad de la mezcla clara- almendra, y luego en el centro, la mezcla de yema calabazate, y terminar de cubrir con el resto de clara- almendra.
- Horno, a 170 °C, con calor arriba- abajo, y aire.

-