

TARTA DE GARBANZOS

INGREDIENTES:

225 g de garbanzos
10 huevos
1 vaso de moscatel
300 g de azúcar
Ralladuras de la cáscara de un limón grande

ELABORACION

- Poner en remojo los garbanzos
 - Cocerlos sin sal y pasarlos por un pasapuré.
 - Batir 8 yemas y dos huevos enteros. Cuando estén bien batidos añadir el azúcar y seguir batiendo. Agregar los garbanzos molidos y la ralladura del limón.
 - Untar un molde con margarina vegetal y cubrir el fondo con papel de horno.
 - Meter en horno precalentado a 200 °C, durante 45 minutos.
 - Cuando esté fría, desmoldear y emborrachar con el moscatel. Adornar con las claras a punto de nieve.
- (Está muy rica y no sabe a garbanzos)