

TARTA DE ALMENDRA Y ALBARICOQUE

INGREDIENTES PARA 6 - 8 PERSONAS:

125 g de margarina(sin leche)

3 huevos.

70 g de azúcar.

200 g de harina de maíz.

-Relleno:

200 g de azúcar.

250 g de almendras peladas y molidas.

La ralladura de un limón.

Un bote de confitura de albaricoque.

Una cucharadita de levadura en polvo.

Almendras fileteadas.

Azúcar glas.

PROCEDIMIENTO:

Trabajar la mantequilla con el azúcar hasta conseguir una crema. Añadir las yemas, una a una, y, por último, la harina mezclada con levadura. Dejar reposar en un sitio fresco.

-Engrasar un molde desmontable de 30 cm de diámetro. Enharinarlo y forrar el fondo y las paredes con la masa, teniendo en cuenta que no se queda unida y se ha de hacer preparando pequeñas tortitas.

-Batir las claras a punto de nieve, añadir el azúcar, la ralladura de limón y, por último, las almendras molidas.

-Cubrir el fondo de la tarta con la confitura de albaricoque, reservando una cucharada, y poner sobre ella el merengue de almendras, extendiéndolo con una espátula.

-Cocer a 175º durante una hora.

-Si pasados 30 minutos se tuesta la superficie, cubrirla con papel de aluminio o papel engrasado.

-Una vez cocida, pintar la tarta con la confitura reservada, repartir encima las almendras fileteadas y tostadas, y espolvorear con azúcar glas.