

Torta de almendras y frambuesas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 50min

Tiempo total: 1hrs. 10min , Número de porciones: **10**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-de-almendras-y-frambuesas>

Preparación

Precaliente el horno a 180°C-160°C.
Enmantecar un molde de 20 cm con base desmontable. Coloque las almendras molidasla manteca, el azúcar, la harina, los huevos y el extracto de vainilla en un procesador de alimentos hasta que estén bien combinados. Extienda la mitad de la mezcla en el molde y alisar la parte superior. Distribuir las frambuesas por encima, luego vierta el resto de la mezcla en la parte superior. Vierta por encima las dos cucharadas de los copos de almendras y llevar al horno por 50 minutos hasta que estén doradas. Enfriar, retirar del molde y espolvorear con azúcar impalpable antes de servir.



Ingredientes

- 140 gramo/s Almendras molidas
- 140 gramo/s Azúcar de caña
- 140 gramo/s Harina leudante
- 2 Huevos
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 250 gramo/s Frambuesas
- 2 cucharada/s Copos de Almendras
- 1 poco Azúcar impalpable
- 140 gramo/s Manteca

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Visitas, Postre, Dulces