

PAN DE ALMENDRAS

Ingredientes:

- ~ 200gr de harina de almendras (almendras molidas), ligeramente tostada.
- ~ 6 huevos.
- ~ 45gr de mantequilla.
- ~ 1 ½ cucharadita de postre de levadura.
- ~ Sal.



Preparación:

- Pre calentamos el horno a 180 °.
- Separamos las yemas de las claras, montando éstas a punto de nieve fuerte con una pizca de sal. Reservamos.
- En otro bol mezclamos las yemas con la harina de almendra, la mantequilla derretida y la levadura. Se nos hará una masa muy espesa. Poco a poco vamos incorporando las claras a punto de nieve. Al principio cuesta mezclarlo, pero a medida que vamos incorporando las claras montadas nos será más fácil conseguir una mezcla homogénea y densa. No debemos batir demasiado, pues se nos bajarían las claras.
- Vertemos en un molde enmantequillado y lo horneamos durante 35 ó 40 minutos a 180°. Dejamos templar dentro del horno.
- Sacamos sobre una rejilla y se puede servir en rebanadas calientes o frías.

POSTRE FRÍO DE ALGARROBA

Ingredientes:

- ~ 4 cucharadas soperas colmadas de harina de algarroba.
- ~ 4 ó 5 cucharadas de azúcar moreno o blanco.
- ~ 2 sobres de polvos de flan sin azúcar tipo flan chino.
- ~ 80gr de almendras crudas molidas (harina de almendras).
- ~ 1l de leche de almendras o cualquier otro tipo de leche al gusto.
- ~ Azúcar para caramelizar el o los moldes (opcional).



Preparación:

- Separamos un vaso de leche y el resto lo ponemos a calentar.
- En un tazón seco mezclamos bien los polvos de flan, el azúcar, la harina de algarroba y la de almendras.
- Vertemos en el vaso que teníamos aparte la mezcla de harinas y azúcar. Removemos bien hasta su completa disolución.
- Echamos un poco de leche caliente en este preparado y a continuación lo vertemos en el resto de la leche. Removemos bien y mantenemos hasta que comience a hervir.
- Rellenamos uno o varios moldes caramelizados, dejamos templar unos minutos.
- Metemos en el frigorífico durante al menos dos horas antes de consumir.
- Servimos solo o con frutas rojas, nata, helado...