

# GATÓ de almendras



## Ingredientes:



6 huevos



200 g de almendra  
en polvo



½ c.c de canela  
molida



10 g de  
mantequilla



Ralladura  
de ½ limón



Helado de  
almendras  
(opcional)



200 g de  
azúcar glas



Una pizca  
de sal

## Preparación:

- Ralla el limón. Separa las claras de las yemas y monta las claras a punto de nieve con la mitad del azúcar. Resérvalas.
- Añade la otra mitad del azúcar a las yemas y bate hasta que tomen color blanquecino. Incorpora el limón, la canela, la sal y la almendra y mézclalo.
- Mezcla las yemas con las claras montadas, suavemente hasta que estén integradas, realizando movimientos envolventes para que la mezcla no se baje.
- Unta la olla del AutoCook con la mantequilla. Vierte la masa con cuidado. **Cierra la tapa**. Selecciona el programa **Hornear** y la opción **Medio** ajustando 45 minutos en el temporizador y la temperatura a 160°C. Pulsa el botón de **Inicio**.
- Cuando acabe el programa **abre la tapa** y comprueba clavando un palillo en el centro el punto de cocción. El palillo tiene que salir limpio. (En el caso de que no sea así añade unos minutos más de horneado). Deja enfriar sobre una rejilla y sírvelo en porciones pequeñas.

## Consejo de Bosch:

Acompañar este postre con helado de almendras es fundamental. La mezcla de texturas resulta deliciosa. Como se trata de un postre que no contiene harina, es apto para intolerantes al gluten y es muy fácil de preparar.

## RACIONES 8 - 12

**Programa:** Hornear medio

**Calorías por ración:** 261 kcal

**Tiempo de cocción (sin precalentamiento):**

AutoCook - 45 min.

AutoCook Pro - 45 min.