

## Tarta de almendra

### Ingredientes:

- 250 gramos de masa de hojaldre congelada y estirada.
- 2 huevos. 1 clara de huevo.
- 150 gramos de azúcar.
- 60 gramos de almendras ralladas.
- La cáscara de medio limón rallada.
- Una cucharada sopera de Maizena.
- Una cucharada sopera de aceite.
- 50 gramos de mantequilla fundida.
- Un pellizco de sal.

**Preparación:** Untar el fondo de un molde con aceite. Posar la masa de hojaldre y con un tenedor pincharla para que no se hagan pompas al cocerla. Meter en el horno durante 15 minutos.

Mientras, en un cuenco, poner la yemas y mezclarlas con el azúcar hasta que esté bien disuelto. Añadir entonces la cáscara de limón rallada, las almendras, la Maizena y finalmente la mantequilla fundida (pero no cocida). Mezclar muy bien todos estos ingredientes.

Montar las tres claras de huevo con un pellizco de sal. Una vez muy firmes, mezclarlas con cuidado a la masa de almendras y echar bien repartida sobre la masa de hojaldre en el molde.

Volver a meter en el horno, con el calor sólo abajo, durante 25 o 30 minutos, hasta que esté dorada. Si no se dorase durante este tiempo, encender el fuego de arriba un ratito.