

Image not found or type unknown



LA RECETA

Anillo de San Luis Gonzaga

CULTURA

19_06_2021

Ingredientes para un molde de 24 cm tipo rosca o donut (6 cm de altura)

200 g de harina de almendra (alternativamente almendras enteras sin la piel, molidas finamente)

150 g de fécula de patata

200 g de mantequilla + suficiente para untar el molde

4 huevos

200 g de azúcar

1 sobre de levadura

Almendras laminadas al gusto

Para la decoración

Azúcar glas al gusto

Preparación

Derretir la mantequilla en una sartén pequeña y dejarla que se temple. Untar el molde con la mantequilla y espolvorearlo con las almendras laminadas, haciendo que se peguen un poco por todas partes. Poner el molde en la nevera.

Batir los huevos con el azúcar hasta que estén ligeros y bien batidos. Añadir la mantequilla derretida en un chorrito, sin dejar de mezclar con la batidora. Añadir también la harina de almendras y la fécula de patata tamizadas junto con la levadura en polvo, y luego mezclar bien para integrar perfectamente la mezcla.

Sacar el molde de la nevera, verter lentamente la mezcla en él e introducirlo en el horno precalentado a 170°C durante unos 30 minutos.

Saca el roscón del horno, desmoldarlo y dejarlo enfriar, luego espolvorearlo con unas cuantas cuantas almendras laminadas más y abundante azúcar glas.