

Linzer Torte

Ingredientes

Masa

Harina 0000	180 g
Azúcar	125 g
Almendras molidas	75 g
Manteca	170 g
Huevo	1 u
Canela	1 g
Cacao	5 g
Mermelada de frutos rojos	600 a 750 g

Procedimiento

Masa: Mezclar la manteca pomada con el azúcar. Agregar el huevo y unir.

Incorporar los ingredientes secos hasta formar una masa. Enfriar.

Estirar sobre la mesada enharinada y cubrir una tartera de 24 cm de diámetro.

Colocar la mermelada y cubrir con tiritas, utilizando la masa sobrante (cual pasta frola). Pincelar la masa con huevo batido.

Hornear a 200°C hasta dorar los bordes.

Dejar enfriar y desmoldar.