

Tarta de almendras con naranja sin gluten

Ingredientes

3 huevos, separados
2/3 de taza de
azúcar blanco 1/4
de taza de harina de
arroz
1 cucharadita de canela molida
1/2 taza de zumo de naranja
1 1/2 tazas de almendras
finamente molidas (harina de
almendras)

2 cucharadas de nata
líquida 2 tazas de azúcar
blanco
1 taza de zumo de naranja
1 cucharada de ralladura de
naranja 1/2 taza de mantequilla
4 claras de huevo

Direcciones

Precalentar el horno a 325 grados F (165 grados C). Engrasar un molde desmontable de 10 pulgadas con spray de cocina y espolvorear con harina de arroz.

En un bol grande, bata las yemas de huevo con 2/3 de taza de azúcar hasta que estén espesas y pálidas utilizando una batidora eléctrica. Esto llevará unos 5 minutos. Añada la harina de arroz y el zumo de naranja, y luego incorpore la harina de almendras y la canela.

En otro bol de cristal o de metal, batir 3 claras de huevo a punto de nieve. Incorporarlas a la mezcla de almendras hasta que estén bien mezcladas. Vierta la mezcla en el molde preparado y distribúyala uniformemente.

Hornear de 35 a 40 minutos en el horno precalentado, hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio. Dejar enfriar en el molde sobre una rejilla. Pasa un cuchillo por el borde exterior del pastel para ayudar a sacarlo del molde.

Para hacer la salsa de naranja, bata la mantequilla y 2 tazas de azúcar blanco en un recipiente mediano. Añada la nata y coloque el recipiente sobre una cacerola con agua apenas hirviendo. Incorporar el zumo y la ralladura de naranja. Batir 4 claras de huevo en un bol aparte hasta que se formen picos suaves. Incorporarlas a la salsa de naranja. Coloque la tarta con una cuchara y sírvala inmediatamente.

