La Recette du Chef

Torta de cielo



30g de farine



250 g de poudre d'amandes



150 g de blanc d'oeufs



100 g de jaune d'oeufs



2 c. à c. de levure chimique



1 c. à c. de vanille liquide



60 gr de sucre glace



60g d'amandes éffilées torréfiées au four pour le dressage (180° pendant 10 minutes au four)

L'astuce du chef :

Remplacer la vanille par de la fleur d'oranger ou tenter la véritable recette mexicaine en ajoutant un peu de piment.

Etape 1

Dans un saladier mélanger la poudre d'amande, la farine et la levure.

Etape 2

Monter les blancs en neige et incorporer le sucre progressivement pour faire une meringue.

Temps

Cuisson :
25 min à 180 degrés

Etape 3

Disposer la meringue dans un grand saladier et incorporer les jaunes délicatement avec une maryse puis la vanille.

Etape 4

Incorporer le mélange farine, poudre d'amandes et levure délicatement à la maryse.
Beurrer le moule et verser l'appareil et mettre au four.

