



Mantecada de Almendras

Description

Mantecada de Almendras or Almond's Buttered Cake (English version below)

Ingredientes

- 250 gramos de harina de maíz amarillo (se puede usar Polenta, harina Italiana).
- 100 gramos de almendra en polvo
- 200 gramos de azúcar
- 250 gramos de mantequilla derretida
- 6 huevos
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 copita de aguardiente, anisado o ron (opcional)

Preparación

1. Pre-calentar el horno a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4.
2. En un recipiente mezclar la mantequilla con el azúcar hasta que quede como una crema.
3. Agregar los huevos uno a uno, batiendo constantemente.
4. Luego se agregan la harina, almendra en polvo, polvo de hornear y se mezcla muy bien.
5. Agregar el licor (aguardiente, anisado o ron), y se bate bien otra vez.
6. Verter la mezcla en un molde o varios pequeños y se introduce al horno.
7. Dejar cocinar por 30 minutos más o menos o hasta que este ligeramente dorado.
8. Sacar del horno en una superficie segura y desmoldar.
9. Servir con Dulce de moras.

Almond's Buttered Cake (English version)

Ingredients

- 250 grams yellow corn meal you can use Polenta flour, Italian flour.
- 100 grams ground almonds
- 200 grams sugar
- 250 grams melted butter
- 6 eggs
- 1 teaspoon baking powder

-
- ~~1 small shot of aguardiente, sambuca, aniseed or rum (optional)~~

Preparation

1. Pre-heat oven to 180° Celsius – 350° Fahrenheit of temperature or gas mark 4.
2. In a bowl, mix the butter with the sugar until it looks creamy.
3. Add the flour, ground almonds and baking powder and mix well.
4. Add the liquor (aguardiente, sambuca, aniseed or rum) and beat well again.
5. Pour the mixture into a mould or several small ones and place it into the oven.
6. Let it cook for 30 minutes more or less, or until lightly golden brown.
7. Remove from the oven into a safe surface and de-mould the cake to let it cool down.
8. Serve with Blackberry jam.