



Torta de Cielo

La torta de cielo est un gâteau aux amandes particulièrement léger, originaire de la péninsule du Yucatan au Mexique



Prép. 15 min

Cuisson 40 min

Total 55 min

Ingrédients pour 8 personnes

- 250 g de poudre d'amande
- 250 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de farine
- ½ cuillère à café de levure chimique
- 5 oeufs
- 1 cuillère à café de Brandy (ou d'extrait de vanille)
- 60 g d'amandes effilées
- 2 cuillères à soupe de sucre glace

Instructions

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Mélanger la poudre d'amande, la farine ainsi que la levure chimique.
3. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
4. Battre les blancs en neige et ajouter progressivement le sucre.
5. Incorporer délicatement les jaunes un par un, puis incorporer le mélange sec à cet appareil à l'aide d'une spatule.
6. Graisser un moule rond, si possible à charnière, d'environ 22 cm. Fariner légèrement puis tapoter en retournant le moule afin de se débarrasser de l'excédent de farine.
7. Verser la préparation dans le moule et cuire au four pendant 40 minutes.
8. Attendre 10 minutes à la sortie du four avant de démouler et de laisser complètement refroidir sur une grille.
9. Saupoudrer le sucre glace et parsemer d'amandes effilées.

Buen provecho !