

# Crema de almendras

## Ingredientes:

Mantequilla: 0,125Kg  
Azúcar: 0,125Kg  
Almendras en polvo: 0,125Kg  
Huevos: 0,125Kg  
Harina : 0,025Kg  
Ron: 0,020Kg  
Vainilla

## Utensilios

Una espátula de plástico:  
Un batidor:  
Un bol de acero inoxidable con base plana :  
Papel transparente:

Pese los ingredientes. Incorpore la mantequilla tratando de que tenga una consistencia cremosa. Verter el azúcar y mezclar toda la preparación muy bien. Luego, incorporar las almendras en polvo y batir hasta blanquear toda la preparación. Luego, incorpore los huevos poco a poco, que deben estar a temperatura ambiente. Batir toda la preparación enérgicamente e incorporar poco a poco los huevos que quedan y volver a mezclar toda la preparación enérgicamente. Termine la mezcla, colocando la harina, previamente tamizada. Para terminar, vierta el ron y la vainilla. Remueva todo y con movimientos envolventes, una bien toda la preparación. Finalmente, tape con film transparente y colóquelo en la nevera hasta su utilización.

