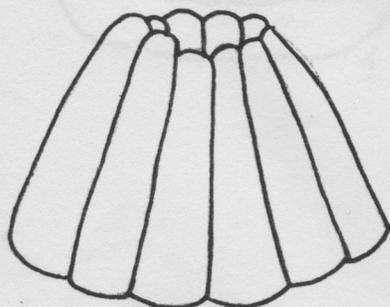

CURSO DE REPOSTERIA ALEMANA
TORTAS, TARTALETAS Y PIES
AÑO III - 1992

Zimtkuchen
(torta de canela)

- 250 gr. margarina sin sal, fría de la nevera
- 250 gr. azúcar blanca
- Una pizca de sal
- 1/2 cta. esencia de vainilla
- 4 huevos a temperatura ambiente
- 4 gotas esencia de limón
- 15 gr. (4 ctas.) canela molida
- 250 gr. harina de trigo
- 3 ctas. rasas polvo de hornear
- 125 gr. almendras molidas
- 200 gr. pasitas lavadas y bien escurridas

Se bate la margarina hasta que esté cremosa. Se le agrega el azúcar y la sal y se continúa batiendo por 2 min. Se van añadiendo los huevos uno a uno batiendo bien entre cada uno y se agregan las esencias. Ahora se va agregando a cucharadas la harina ya mezclada con la canela y el polvo de hornear; se bate otros 2 min. a una velocidad más alta y por último, ya sin batir, se mezclan con cuchara de madera las almendras y las pasitas. Se vierte la mezcla en un molde preferiblemente redondo con hueco en el centro (si no, cualquier otro) enmantequillado y se hornea a 350°F por una hora o hasta que se compruebe que está bien cocida la torta, introduciéndole un palillo largo o un cuchillo fino en el centro, el cual debe salir completamente seco.



Gladys Merkl / Ingrid Wijshijer
Tel. (02) 93.32.71 / 986.67.27 / 986.24.84