

## GATÓ MALLORQUÍN

**INGREDIENTES:** (para 6 personas)

250 g de azúcar

1 limón (ralladura)

1 cucharadita de azúcar vainillado

250 g de almendra molida

7 claras de huevo

7 yemas de huevo

Una pizca de sal



## ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 200°C y engrasar o preparar el molde.

Pulverizar el azúcar en la thermomix. Agregar la piel de limón y el azúcar vainillado y pulverizar de nuevo.

Batir las yemas con lo anterior hasta que blanqueen y queden espumosas. Añadir la almendra molida, mezclando bien con una espátula.

Montar las claras a punto de nieve (Añadir una pizca de sal).

Unir con cuidado a la mezcla anterior, realizando movimientos envolventes para que la mezcla no se baje.

Bajar la temperatura del horno a 180°C y horneamos 30 minutos **o hasta que pinchando con un palillo salga limpio**. Dejar enfriar sobre una rejilla, desmoldar y espolvoreamos con el azúcar molido que habíamos reservado.