

Doña Mencía



Cuajao

INGREDIENTES

Para la masa:

- ◆ 1k. de harina
- ◆ 1/2 l. de agua
- ◆ 1 cucharada rasa de sal gorda
- ◆ 3 cucharadas de aceite de oliva
- ◆ Una perola de 36 cm. de diámetro superior
- ◆ Aceite de oliva para untar en el molde

Para la masa del cuajao:

- ◆ 1/2 k. almendras peladas
- ◆ 1/2 k. de azúcar
- ◆ Canela molida
- ◆ Ralladura de 1 limón
- ◆ Azúcar para espolvorear

ELABORACIÓN

1. Cubrimos la perola con la masa y repasamos muy bien el interior de la perola con el aceite de oliva para que se desprenda con facilidad el cuajao una vez horneado.
2. Encendemos el horno a 170° mientras preparamos la masa del cuajao.
3. Separamos las yemas de las claras, y las batimos a punto de nieve. Añadimos la canela, la ralladura de limón y el azúcar, y por último las almendras.
4. Removemos con una cuchara de madera y la echamos en el molde, espolvoreamos con azúcar y horneamos durante una hora y media aproximadamente.