

Ingredientes:

Para la masa quebrada

- 80 g de azúcar en polvo
- 200 g de harina
- 100 g de mantequilla derretida
- 1 yema de huevo
- 2 pellizcadas de sal

Para el relleno

- 4 claras de huevo
- 100 g de azúcar en polvo
- 25 g de harina
- 125 g de almendras en polvo
- 1 cucharada de Amaretto
- 500 g de compota de albaricoques + 4 o 5 albaricoques
- 1 limón confitado



Mezclar la harina, el azúcar y la sal en una fuente

Añadir la mantequilla y amasar la masa con las puntas de los dedos.

Añadir la yema de huevo y dar una forma de bola a la masa, rodarlo y ponerlo menos 1h 00 en el frigorífico.

Precalentarle el horno a 180 °.

Depositar el polvo de almendra sobre la placa del horno y hacerlo torrefiar (ponerse moreno).

Preparar el relleno: Bate las claras a punto de nieve, añadir el azúcar espolvoreándolo, Así como para hacer un merengue.

Añadir la harina, el polvo de almendra, el Amaretto y moverse con la espátula.

Cortar el limón confitado en pequeñas laminillas. Sofríe los albaricoques cortados en cuartos en una sartén con azúcar ligeramente haciéndolos caramelizar.

Bajar la masa con harina en un molde a tarta. Untar la compota de albaricoques, depositar algunos albaricoques y echar arriba el limón confitado.

Verter por fin la preparación para las claras de huevo. Decorar con algunos pedazos de limón. Hornear 30 minutos a 180 grados

