

# TORTAS DE ACEITE CON VINO

## Ingredientes

- 50 g de almendras
- 80 g de azúcar
- La piel de 1 limón (sólo la parte amarilla)
- 250 g de aceite
- 120 g de vino blanco
- 10 g de ajonjolí
- 10 g de canela
- 10 g de anises
- 500 g de harina
- Un pellizco de sal
- 200 g de azúcar humedecido con unas gotas de agua

## PREPARACIÓN

- Trocee las almendras en el vaso durante 10 segundos, vel. 3 1/2. Retírelas y resérvelas. Deben quedar pequeñas.
- Pulverice el azúcar en vel. 5-7-9 progresivo durante 30 segundos. Incorpore la piel de limón y programe 1 min a las mismas velocidades. Añada el aceite, el vino, el ajonjolí, la canela y los anises y mezcle todo programando 5 segundos, vel. 2.
- Incorpore la harina y la sal, mezcle todo 10 segundos, vel. 6 y, a continuación, programe 1 min, vel. Espiga, ayudándose con la espátula. Deje reposar la masa durante 15 min.



- Retire la masa del vaso y haga bolitas, aplástelas con los dedos y espolvoréelas con las almendras picadas y el azúcar humedecido (ver foto). Colóquelas en una bandeja de horno engrasada o cubierta con papel vegetal o lámina antiadherente e introduzca la bandeja en el horno, precalentado a 180 °C, durante 10 ó 15 min. Tienen que quedar doradas.

