



Puedes ver el vídeo en nuestra página web www.glotonessingluten.com, en nuestro canal de youtube o en el siguiente link:

<https://www.youtube.com/watch?v=EW1-lhYThc&feature=youtu.be>

Ingredientes:

200 gramos de mantequilla
150 gramos de azúcar
4 yemas
200 gramos de almendra molida sin gluten
Ralladura de una naranja
Zumo de media naranja
200 gramos de patata machacada
Medio sobre de levadura sin gluten

Para el icing

180g azúcar glass sin gluten
Zumo de media naranja



En un bol echamos 200 gramos de mantequilla y 150 gramos de azúcar hasta que se cree una masa homogénea.



Cuando la mezcla sea de color pálido, echamos las yemas de 4 huevos uno a uno y batimos.



Añadimos 200 gramos de almendra molida sin gluten, la cáscara y el zumo de media naranja (reservamos la otra mitad para el glaseado) y 200 gramos de patata machacada.



Batimos las claras de 4 huevos hasta punto de nieve y lo añadimos a la mezcla. Primero la mitad y luego la otra.



Al horno precalentado a 180 grados 45 minutos. La dejamos enfriar sobre rejilla.



Mezclamos 180 gramos de azúcar glass con el zumo de media naranja poco a poco y lo enfiamos para que se solidifique un poco. Lo echamos sobre la tarta una vez frío. ¡Y listo!