



## « TORTA DE MAZAPAN » de Chema

*Recette de Tolède*

### *Ingrédients*

- 1 kg de poudre d'amande
- 1 kg de farine
- 500g de beurre
- 1kg sucre
- 2 œufs
- 2 à 3 Abricots
- chapelure ou panure

### *Préparation*

- Mélanger la poudre d'amande, la farine le beurre et le sucre, puis réserver cette pâte,
- Battre les 2 œufs, réserver,
- Couper les abricots en petits morceaux, réserver,
- Beurrer le moule à tarte, ou une plaque de four, et couvrir avec la panure,
- Déposer la pâte sur la plaque en constituant des formes de votre choix (ronds, rectangles, ...) ensuite ajouter les morceaux d'abricot, puis sucrer le tout,
- On peut conserver de la pâte pour décorer les gâteaux pour former des croisillons : couper des lamelles qui seront déposées dessus, badigeonner les formes avec l'œuf battu, à l'aide d'un pinceau,
- Mettre au four, à feu doux, sortir dès que le mazapan est doré.

