1. **Pastel vasco.**

**Ingredientes**:

* Mantequilla 200g (temperatura ambiente).
* Azúcar glas 200 g. (azúcar molido).
* Yema de un huevo (temperatura ambiente).
* 2 huevos (temperatura ambiente).
* Ralladura de un limón.
* Harina floja -280g.
* Levadura Royal 4 g. (la cuarta parte un sobre Royal).
* Relleno: mermelada de **cereza negra**.(Mercadona)
* Almendras en láminas buena capa (echar por encima/ y aplastar suavemente con la mano)
* Molde redondo de aluminio 24cm. Papel de horno (marcamos el papel de horno y cortamos 2cm más grande que el marcado), untar con mantequilla pegar el papel, nuevamente untamos con mantequilla y ponemos algo de harina y sacudir el sobrante.
* Horno precalentado con programa intensivo (fuego abajo/arriba especial): 180cº duración 45 minutos.

**Elaboración**:

1. Mezclar bien la mantequilla con la mano/ temperatura de la mano – (blanquear la mantequea)-, a continuación
2. Añadir el azúcar y batir hasta que se queda una pomada muy blanda, incorporar la yema de huevo, y seguir mezclando, y luego añadir un huevo y el otro (perfectamente batido con varilla).
3. Ahora toca el turno de añadir la ralladura del limón.
4. Finalmente se añade gradualmente tamizada (4 tandas) la harina con la levadura previamente añadida a la harina, batiendo muy bien con la varilla (manual).
5. En manga pastelera (boquilla –pequeñilla/ ojo- ½ - ¾ cm) se pone solo la mitad de la masa (facilidad de manejo).
6. En forma espiral se extiende la primera capa, y el borde externo de la 2º capa. Con un cuchillo se alisa la masa.
7. Se añade una capa de mermelada, sin contactar con el molde metálico.
8. Rellenar nuevamente la manga pastelera con el resto de la masa.
9. Se añade la capa superior también en forma espiral, alisar dicha capa con un cuchillo (sellar la masa).
10. Se añade una buena capa de almendras (láminas) y se aplasta suavemente con la mano.
11. Se mete en el horno, como hemos explicado anteriormente.
12. Sacar del horno y dejar en reposo 30 minutos en el molde.
13. Desmoldar y dejar enfriar.