

Torta soffice alle mandorle di Nonna Adriana

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: —	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

Ingredienti

Procedimento

mandorle	200 g	• Scottare le mandorle in acqua bollente, pelarle e tritarle finemente.
farina 00	150 g	• Lavorare in una ciotola il burro per una decina di minuti fino a renderlo bello cremoso.
uova	4	
fecola	150 g	• Aggiungere i tuorli, uno alla volta, lo zucchero e incorporare bene.
burro	150 g	• Aggiungere un pizzico di sale e il succo del limone.
zucchero	150 g	• Unire a poco a poco la farina, la fecola, la vanillina e le mandorle tritate.
vanillina	1 bustina	
sale	1 pizzico	• In ultimo aggiungere gli albumi montati a neve e il lievito.
q.b. di succo di limone		• Versare il composto in uno stampo imburrito e inzuccherato e infornare in forno preriscaldato a circa 160°/180° C per circa 30/40 minuti.
		• Una volta cotta e portata a temperatura ambiente è possibile tagliarla in due strati e aggiungere uno strato di marmellata o di creme se disponibili