

## torta della nonna



Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: —

Difficoltà: Media

## Ingredienti

## Procedimento

|                                 |                  |                                                                                              |
|---------------------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| farina 00                       | <b>8 hg</b>      | • prendiamo la quantità di farina necessaria                                                 |
| uova (tuorli e albumi separati) | <b>8</b>         | • disponiamo la farina a fontana sulla spianatoia                                            |
| zucchero                        | <b>2,5 hg</b>    | • versiamo lo zucchero                                                                       |
| burro                           | <b>2 hg</b>      | • tagliamo il burro a pezzetti                                                               |
| Lievito in polvere per dolci    | <b>2 bustine</b> | • uniamolo alla miscela di ingredienti                                                       |
| marmellata alle fragole         | <b>1 vasetto</b> | • separiamo le uova e uniamo anche i tuorli                                                  |
| amaretti                        | <b>3 o 4 hg</b>  | • impastiamo il tutto                                                                        |
| mandorle tritate                | <b>2 hg</b>      | • formiamo un panetto di pasta                                                               |
| alcherme                        | <b>100 mL</b>    | • incorporiamo il lievito                                                                    |
|                                 |                  | • dividiamo la pasta in due parti                                                            |
|                                 |                  | • stendiamo una metà con il matterello allo spessore di pochi millimetri e formiamo un disco |
|                                 |                  | • stendiamo nella teglia foderandola prima con la carta da forno                             |
|                                 |                  | • stendiamo la marmellata                                                                    |
|                                 |                  | • copriamo con un altro strato di pasta                                                      |
|                                 |                  | • montiamo gli albumi a neve                                                                 |
|                                 |                  | • uniamo le mandorle agli albumi montati                                                     |
|                                 |                  | • versiamo il tutto nella teglia                                                             |
|                                 |                  | • intingiamo gli amaretti nel liquore e facciamo un altro strato                             |
|                                 |                  | • copriamo con l'ultima sfoglia di pasta                                                     |
|                                 |                  | • definiamo i bordi con una forchetta                                                        |
|                                 |                  | • mettiamo in forno a 180° per 50 minuti                                                     |
|                                 |                  | • A cottura ultimata sformiamo.                                                              |
|                                 |                  | • Il risultato ottenuto è questo!                                                            |