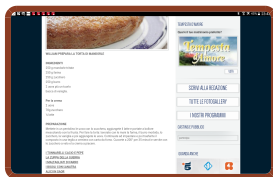


Torta di Mandorle



Documento originale

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

Ingredienti

mandorle tritate	250 g
farina	250 g
zucchero	250 g
burro	250 g
uova	2 più un tuorlo
bacca di vaniglia	1

Per la crema

uova	2
zucchero	70 g
latte	1/4 L

Procedimento

PER LA CREMA

- Mettete in un pentolino le uova con lo zucchero, aggiungete il latte e portate a bollore mescolando con la frusta.

PER LA TORTA

- Lavorate con le mani la farina, il burro morbido, lo zucchero, la vaniglia e poi aggiungete le uova.
- Continuate ad impastare e poi trasferite il composto in una teglia a cerniera con carta da forno.
- Cuocete a 200° per 35 minuti e servite con lo zucchero a velo e la crema a piacere.