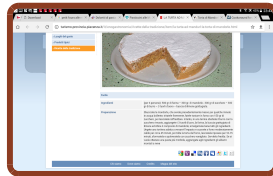


Torta di Mandorle



Documento originale

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: 6	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

Ingredienti

farina	500 g
mandorle	300 g
zucchero	300 g
burro	300 g
tuorli d'uovo	3
buccia di limone grattugiata	q.b.

Procedimento

- Sbucciate le mandorle, che avrete precedentemente messo per qualche minuto in acqua bollente, tritatele finemente, fatele tostare in forno con 150 gr di zucchero, poi lasciatele raffreddare.
- Intanto, in una terrina sbattete il burro con lo zucchero rimasto, aggiungete i 3 tuorli d'uovo, la farina, la buccia grattugiata di limone ed infine il composto di mandorle; amalgamate bene tutti gli ingredienti.
- Ungete una tortiera adatta a versarvi l'impasto e cuocete a forno moderatamente caldo per circa 45 minuti, poi toltate la torta dal forno, lasciatela riposare per 10-15 minuti, sformatela e spolveratela con zucchero vanigliato.
- Servitela fredda.
- Se si vuole ottenere una pasta più morbida, aggiungete agli ingredienti gli albumi montati a neve.