

Torta di mandorle della nonna Bruna



Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

zucchero semolato (bianco) **300 g**
mandorle (macinate finemente) **300 g**
uova **7**

Procedimento

- Macinare finemente le mandorle fino a ridurle in polvere, prendere una zuppiera, versare lo zucchero, rompere le uova separando i tuorli dagli albumi, versare gli albumi in un altro recipiente.
- Montare i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.
- Montare a neve gli albumi aggiungendo un pizzico di sale, sino a che saranno ben fermi.
- Versare le mandorle nel composto di tuorli e zucchero amalgamandoli bene, aggiungere gli albumi montati a neve avendo cura di mescolare il composto dal basso verso l'alto per non smontarlo.
- Imburrare una tortiera del diametro di 28 cm e passarla con pane grattugiato (faciliterà l'operazione di estrazione della torta una volta cotta). Infornare in forno statico preriscaldato a 180° per un'ora avendo cura di non aprire lo sportello. Una voltata sfornata la torta lasciarla raffreddare prima di sformarla. Decorare a piacere con una spolverata di zucchero al velo.