

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Barrette di mandorle norvegesi

LUOGO: Europa / Norvegia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PREPARAZIONE

1 Setacciare insieme 2 tazze di farina, 1 cucchiaino di lievito in polvere, 1 cucchiaino di sale e $\frac{3}{4}$ tazza di zucchero. Tagliare $\frac{3}{4}$ di tazza di burro in piccoli pezzi delle dimensioni di piccoli piselli. Stendere $\frac{3}{4}$ del composto in una teglia 22x33 cm non unta. Conservare la parte rimanente per le decorazioni.

Infernare a 190°C per 10 minuti. Mescolare insieme $\frac{1}{2}$ tazza di patate calde schiacciate, $\frac{1}{4}$ tazza di zucchero a velo, $1 \frac{1}{2}$ tazza di mandorle tritate, 1 cucchiaino di cannella, $\frac{1}{2}$ cucchiaino di cardamomo, 1 cucchiaino di acqua e 1 bianco d'uovo. Mescolare per bene e versare sull'impasto parzialmente cotto.

Miscelare le briciole del composto con 1 rosso d'uovo. Lavorare questo composto.

Stenderlo su di un canovaccio o su di un piano infarinato formando un rettangolo di circa 25x15cm. Tagliare il rettangolo in strisce e stenderle incrociandole sulla superficie della torta.

Infornare a 190°C per 20-25 minuti. Tagliare in barrette quando la torta è ancora calda.