

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata alle mandorle

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



PER LA PASTA FROLLA

250 g di farina
75 g di burro
75 g di zucchero
2 uova
1 bustina di vanillina
un pizzico di sale
mezza bustina di lievito per dolci.

RIPIENO ALLE MANDORLE

200 g di mandorle
4 uova
80 g di zucchero
buccia grattugiata di un limone
qualche goccia di essenza di mandorla.

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa tritate nel mixer le mandorle fino ad ottenere una farina.



2 Per la pasta frolla: in una ciotola mettete la farina, le uova.



3 il burro morbido a pezzettini.



4 Lo zucchero.



5 Il lievito.



6 E per finire un pizzico di sale.



7 Impastare con le mani.



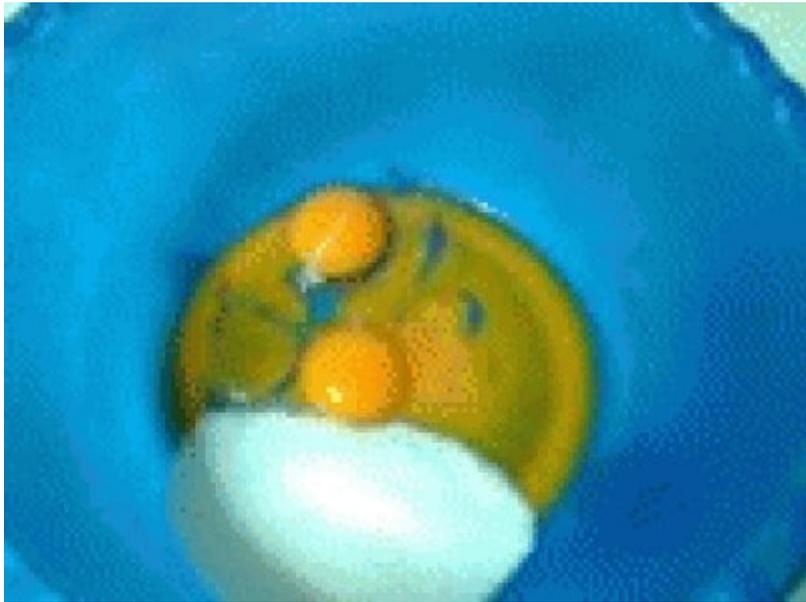
8 Trasferite il composto sopra la spianatoia e continuate al impastare fino ad ottenere un

impasto omogeneo.



9 Preparate il ripieno: per prima cosa separare i tuorli dagli albumi.

In una ciotola mettete i tuorli con il zucchero.



10 E cominciate a montare con le fruste elettriche.



11 Dovete ottenere un composto spumoso e chiaro.



12 Aggiungete la farina di mandorle e mescolare. Il composto risulterà un pò duro.



13 Montare gli albumi a neve con un pizzico di sale.



14 Uniteli al composto di tuorli.



15 E mescolare delicatamente.



16 Unire la buccia grattugiata di un limone.



17 E mescolare per bene.



18 Imburrate e infarinate uno stampo da crostata di 26 cm.

Con l'aiuto di un mattarello stendete metà pasta frolla e trasferitela nello stampo.

Versateci all'interno la crema di mandorle.



19 Stendete la pasta frolla rimasta.

Coprite la torta con il secondo disco di pasta frolla e chiudete bene i bordi.



20 Infornate a 180°C, forno ventilato, per 20 minuti.

Servire con una spolverata di zucchero a velo.



