

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di mandorle

LUOGO: Europa / Italia / Friuli-Venezia Giulia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

4 uova
burro
zucchero
400 g di mandorle
250 g di farina bianca
scorza grattugiata di limone
cannella e garofano.

PREPARAZIONE

1 Scottare in acqua bollente le mandorle, poi pelarle, stenderle su una placca e metterle in forno caldo ad asciugare. Non dovranno colorire.

Versarne poco a poco, in tutto 200 g in un mortaio e, unendo ogni tanto una cucchiata di zucchero, pestare bene, riducendo così le mandorle in polvere: mettere il ricavato sulla spianatoia, unire la farina bianca, un poco di scorza di limone grattugiata e tre albumi: impastare ottenendo una pasta piuttosto soda. Pestare le restanti mandorle con lo

zucchero, mettere il ricavato in una terrina, unire un pizzico di cannella, tre chiodi di garofano ridotti in polvere, un uovo intero e tre tuorli: mescolare fino ad avere una crema morbida.

Stendere la pasta facendo 2 sfoglie rotonde. Imburrare una tortiera e mettervi il primo disco di pasta, versarvi sopra la crema e coprirlo con la seconda sfoglia, unire la pasta ai bordi, mettere lo stampo in forno già caldo (180°) lasciando cuocere la torta per circa 30/40 minuti.

E' indicata sia per la colazione, che come dessert o per il tè.