

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce alle mandorle

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LA FROLLA

FARINA 300 gr

BURRO 150 gr

ZUCCHERO 100 gr

TUORLI 3

SALE 1 pizzico

BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA

LIEVITO PER DOLCI mezzo cucchiaino -

PER IL RIPIENO

AMARETTI 45

MANDORLE PELATE 100 gr

LIQUORE ALL'AMARETTO poco -

CREMA NOCCIOLA 3 - 4 cucchiaini -

ZUCCHERO DI CANNA 1 cucchiaio da

tavola

ALBUME 3

ZUCCHERO rasi - 2 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola impastare il burro con la farina e lo zucchero.



- 2 Unite i tuorli, il limone, il lievito ed il sale.



- 3 Impastare, formate una palla e fate riposare in frigo per 30 minuti.



chiudere con pellicola e far riposare in frigo 30 minuti

4 Nel mixer frullare grossolanamente le mandorle.



macinare le mandorle grossolanamente

5 Con il mattarello stendete la frolla e stendetela in una teglia 24x24 cm e coprite con la crema di nocciole.



*stendere la frolla sullo stampo e spalmare
la crema nocciola*

6 Coprite con gli amaretti bagnati leggermente nel liquore.



*coprire con gli amaretti bagnati leggermente
nel liquore*



7 In una ciotola e con le fruste elettriche montare leggermente gli albumi.



8 Coprite gli amaretti con gli albumi.



coprire gli amaretti con gli albumi

9 Infine coprite con la granella di mandorle.



e sopra la granella di mandorle

10 Spolverizzate con lo zucchero di canna ed infornate a 180°C per 40 minuti.



*spolverizzare con lo zucchero di canna e infornare
a 180 gradi per circa 40 minuti*









Grazie Cameron!!



...per Cam
...da Manu



Marcy...per Cam

