

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mantovana di Prato

LUOGO: Europa / Italia / Toscana

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FARINA 170 gr
ZUCCHERO 170 gr
BURRO 150 gr
MANDORLE tritate - 80 gr
UOVA 3
LIMONE 1
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

PER DECORARE

MANDORLE TOSTATE
ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

- 1 Fate fondere il burro a bagnomaria, una volta sciolto, toglietelo dal bagnomaria e tenetelo da parte a freddare leggermente.



- 2 Montate in una ciotola 2 uova intere e 1 tuorlo insieme allo zucchero utilizzando delle fruste elettriche fino ad ottenere un composto soffice e ben lavorato.



- 3 Unite la scorza grattugiata del limone.



4 Incorporate la farina setacciata, il lievito e 2/3 delle mandorle a disposizione.





5 Incorporate, infine, il burro fuso.



6 Imburrate ed infarinate una tortiera di 22 cm di diametro, quindi versatevi il composto.

Distribuite sulla torta le mandorle rimaste tritate prima di infornare.



7 Infornate a 180°C per circa 35 minuti.

A cottura ultimata aggiungete sulla superficie altre mandorle tritate e tostate.

Spolverate con abbondante zucchero a velo appena prima di servire la mantovana.

