

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta alle mandorle

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

10 gr di burro
125 gr di zucchero
un dl di panna fresca
200 gr di mandorle in polvere
3 uova
mezzo dl di Kirsch.

PREPARAZIONE

- 1 Ammorbidire il burro e lavorarlo, in una zuppiera, con lo zucchero. Aggiungervi le mandorle in polvere, le uova intere, la panna e il Kirsch.
Quando la pasta sarà omogenea, versarla in uno stampo bene imburrato e cuocere a bagnomaria nel forno per 45 minuti.