

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mandorle

LUOGO: Europa / Italia / Puglia

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



INGREDIENTI

- 300 g di mandorle sgusciate
- 100 g di burro
- 300 g di zucchero
- 250 g di farina
- 3 uova
- 1 bustina di lievito per dolci.

PREPARAZIONE

1 Sbattere le uova con lo zucchero ed il burro sciolto a bagnomaria. Aggiungere la farina, il lievito e le mandorle macinate.

Mettere il composto in uno stampo imburrato e passarlo in forno, a calore spinto, per mezz' ora, senza aprire il forno prima del termine fissato.