

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di mandorle

LUOGO: Europa / Italia

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



## PER LA PASTA

250 g di mandorle tritate  
250 g di farina setacciata  
vanillina  
pizzico di sale  
180 g di burro a temperatura ambiente  
1 uovo  
1/2 cucchiaino di lievito per dolci  
180 g di zucchero.

## PER IL RIPIENO

300 g di mandorle tritate (va bene il bravo  
simag)  
200 g di zucchero  
1 chiara d'uovo  
5 cucchiari d'acqua.

## PREPARAZIONE

1 Dopo avere tritato le mandorle precedentemente sgusciate aggiungere la farina setacciata il pizzico di sale lo zucchero il lievito la vanillina l'uovo, amalgamare gli ingredienti con il burro impastare e mettere in frigo ,attenzione è una frolla delicata che si sgretola con facilità, se non riesci a stenderla con il mattarello componila tu stessa nella teglia dopo averla precedentemente imburrata. porta il forno 200gr circa, nel frattempo metti nel frullatore il rimanente impasto di: mandorla 300gr+200gr di zucchero+1 chiara d'uovo e5 cucchiaini d'acqua, se dovesse essere troppo asciutta aggiungi un'altro cucchiaino d'acqua, dopo di ciò versa questa crema sulla pasta frolla, con la rimanente pasta crea tante strisce, infornala per circa 20 minuti a 250 i primi 10 minuti di cottura , quindi portare la temperatura del forno a circa 200 220gr.