

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mandorle

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

200 g di farina

200 g di burro.

PER LA PASTA DI MANDORLE

50 g di mandorle sbucciate

50 g di burro

50 g di zucchero a velo

3 uova

2 cucchiai di rum.

PREPARAZIONE

- 1 Preparete la pasta sfoglia. Preparete la pasta di mandorle tritando finemente le mandorle e mescolandole con un uovo.

Quando il miscuglio sarà omogeneo, mettete lo zucchero a velo, il burro, le altre uova e il rum.

Imburrate una tortiera metteteci dentro la metà della pasta sfoglia e guarnite con la pasta di mandorle.

2 Con il resto della pasta sfoglia coprite la torta. Infornate per 30 minuti e quando la torta sarà dorata e gonfia toglietela dal forno.