

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta mandorlata

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 400 g fecola di patate
- 250 g burro a temperatura ambiente
- 250 g zucchero
- 4 uova
- 1 bustina polvere lievitante vanigliata
- 1 pizzico sale
- 100 g mandorle.

PREPARAZIONE

- 1 Lavorare il burro a crema ed aggiungere gradatamente lo zucchero ed i tuorli d'uovo. Unire 20 g di mandorle tritate finemente ed il sale. Setacciarvi sopra la fecola di patate, aggiungervi la polvere lievitante vanigliata ed impastare bene il tutto. A parte montare le chiare d'uovo a neve durissima, quindi incorporare delicatamente (non sbattere) il tutto alla pasta. Mettere la pasta in uno stampo a cerchio apribile del diametro di 26 cm con il fondo

imburrato ed infarinato.

Distribuire sulla pasta le mandorle rimanenti, tritate grossolanamente. Cuocere immediatamente nel forno preriscaldato a 175° per 50 minuti.