

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta Panarello

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 35 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

50 g di farina di mandorle  
50 g di farina  
25 g di fecola di patate  
1 bustina di vanillina  
1 tuorlo  
2 albumi  
110 g di zucchero  
75 g di burro morbido  
un pizzico di sale  
2 cucchiaini di latte  
mezzo cucchiaino di lievito per dolci  
un pò di zucchero a velo per decorare.

## PREPARAZIONE



**2** In una ciotola e con l'aiuto delle fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero fino ad avere un composto gonfio e chiaro.



**3** Unite le farine setacciate, la vanillina ed il burro a dadini e mescolare, se il composto dovesse risultare troppo sodo aggiungete 1 o 2 cucchiai di latte.



- 4 Montare gli albumi con un pizzico di sale e un goccio d'acqua e uniteli al composto di tuorli e farina, mescolare delicatamente con una spatola.



- 5 Imburrate ed infarinate una tortiera da 18 cm e versateci il composto.



6 Infornate a 180°C per 20 minuti.

Sfornate, lasciate raffreddare e cospargete con dello zucchero a velo.



