

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta russa

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di pasta sfoglia confezionata

200 g di amaretti

100 g di mandorle

200 g di burro

200 g di zucchero

3 uova

170 g di farina

mezza bustina di lievito per dolci

scorza grattugiata di 1 limone

1 bustina di vanillina

un pizzico di sale.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mettete lo zucchero e le uova.



- 2 Montare con le fruste elettriche fino ad avere un composto spumoso. Aggiungete la farina, il sale, la vanillina, il lievito e la scorza di limone.



- 3 Incorporate il burro fuso.



4 Gli amaretti sbriciolati e le mandorle a pezzettini.



5 Mescolare bene il composto.

Stendere una parte della pasta sfoglia sopra una tortiera di 30 cm di diametro foderata di carta forno.

Tenete una parte della sfoglia da parte per coprire la torta.

Riempite la torta con il ripieno preparato.



6 Preparare un secondo disco di pasta sfoglia.



7 Posatelo sopra il ripieno chiedendo bene i bordi.

Cospargete la superficie con un goccio di latte e zucchero.



8 Bucherellate con una forchetta la superficie del dolce.

Infornare a 180-200°C per circa 40 minuti .



