

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta frolla alle mandorle

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **70 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



## INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr  
BURRO 180 gr  
ZUCCHERO 160 gr  
MANDORLE PELATE 150 gr  
UOVA 1  
LIMONE solo la scorza - 1  
BURRO per imburrare lo stampo -  
SALE 1 pizzico

Questa torta frolla alle mandorle è un dolce molto friabile il cui ingrediente caratteristico è la mandorla, è molto simile alla sbrisolona dalla quale si distingue per l'assenza di farina di mais.

Si tratta di un dolce molto veloce da preparare, una frolla arricchita, ottima da accompagnare con della [crema](#) o con una bevanda calda come tè o caffè.

# PREPARAZIONE

- 1 Tostate le mandorle in forno a 120°C per 40 minuti. Successivamente fatele freddare e tritatele realizzando una sorta di farina.

Per far questo dovrete azionare il tritatutto ad impulsi, altrimenti otterrete una pasta oleosa.





**2** In una ciotola capiente, riunite tutti gli ingredienti: farina, burro ammorbidito, zucchero, scorza di limone, l'uovo ed un pizzico di sale; amalgamate il tutto a mano.

Non lavorate troppo il composto che dovrà risultare piuttosto rustico.





**3** Trasferite il composto in uno stampo di 26 cm di diametro imburrato, prestando attenzione che lo spessore corrisponda a circa 2 - 2,5 cm.





- 4 Infornate a 120°C per circa un'ora, noi l'abbiamo cotta per un'ora e 10 minuti, alzando la temperatura del forno a 140°C negli ultimi 5 minuti.



- 5 Una volta cotta, fatela freddare bene prima di servirla rotta in pezzi come da tradizione.

