

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Caprese al limone

di: *Pantera*

---

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Campania**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



## INGREDIENTI

250 g di mandorle pelate

250 g di zucchero

5 uova

50 ml di limoncello

zucchero a velo.

## PREPARAZIONE



**2** Nel frullatore tritate grossolanamente le mandorle.

In una ciotola mettete lo zucchero ed i tuorli.



**3** Montare bene fino ad avere un composto spumoso.



4 Unite il limoncello.



5 Montare a neve ferma gli albumi.



**6** Incorporate le mandorle al composto di tuorli.



**7** Mescolare bene il tutto.

Infine unite gli albumi.

Imburrate ed infarinate una tortiera da 26 cm e versateci il composto.



8 Infornate a 160°C per 30 minuti.

Fate raffreddare e cospargete con lo zucchero a velo.



