

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.



