

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crostata alle mandorle

di: *chiccamart*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 20 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## PER LA PASTA FROLLA

250 g di farina  
75 g di burro  
75 g di zucchero  
2 uova  
1 bustina di vanillina  
un pizzico di sale  
mezza bustina di lievito per dolci.

## RIPIENO ALLE MANDORLE

200 g di mandorle  
4 uova  
80 g di zucchero  
buccia grattugiata di un limone  
qualche goccia di essenza di mandorla.

# PREPARAZIONE

1 Per prima cosa tritate nel mixer le mandorle fino ad ottenere una farina.



2 Per la pasta frolla: in una ciotola mettete la farina, le uova.



3 il burro morbido a pezzettini.



4 Lo zucchero.



5 Il lievito.



6 E per finire un pizzico di sale.



7 Impastare con le mani.





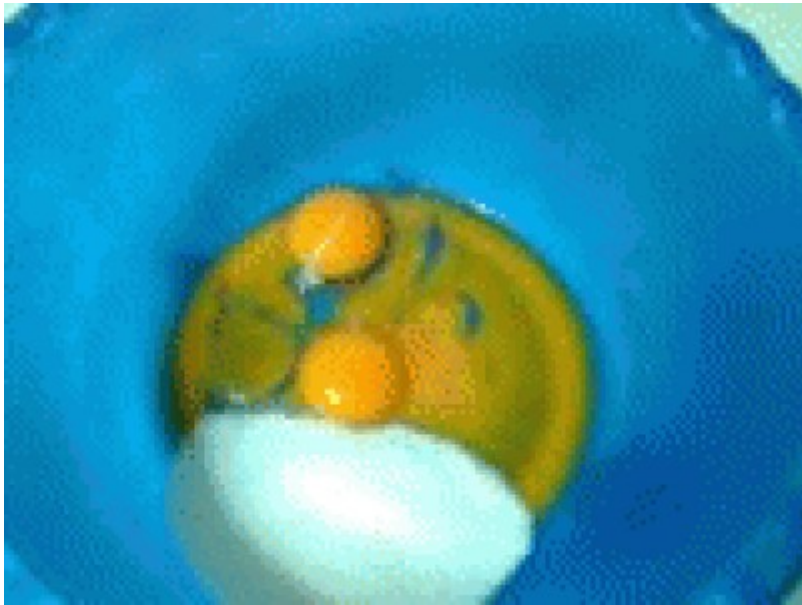
8 Trasferite il composto sopra la spianatoia e continuate al impastare fino ad ottenere un

impasto omogeneo.

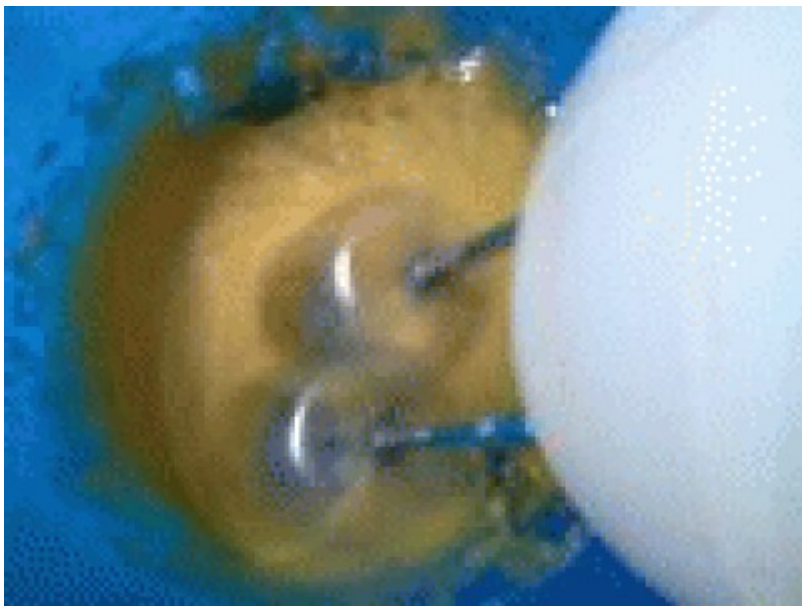


**9** Preparate il ripieno: per prima cosa separare i tuorli dagli albumi.

In una ciotola mettete i tuorli con il zucchero.



**10** E cominciate a montare con le fruste elettriche.



**11** Dovete ottenere un composto spumoso e chiaro.





**12** Aggiungete la farina di mandorle e mescolare. Il composto risulterà un pò duro.



**13** Montare gli albumi a neve con un pizzico di sale.





14 Uniteli al composto di tuorli.



15 E mescolare delicatamente.



16 Unire la buccia grattugiata di un limone.



17 E mescolare per bene.



**18** Imburrate e infarinate uno stampo da crostata di 26 cm.

Con l'aiuto di un mattarello stendete metà pasta frolla e trasferitela nello stampo.

Versateci all'interno la crema di mandorle.



**19** Stendete la pasta frolla rimasta.

Coprite la torta con il secondo disco di pasta frolla e chiudete bene i bordi.



**20** Infornate a 180°C, forno ventilato, per 20 minuti.

Servire con una spolverata di zucchero a velo.





