

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

La Mantovana di Giovanna

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [90 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Non vi fate ingannare dalla semplicità di questa torta, è ricca nei sapori e molto profumata: adattissima per concludere con dolcezza il sontuoso pranzo di Natale! La mantovana di Giovanna è un dolce davvero speciale!

INGREDIENTI

FARINA 00 170 gr
ZUCCHERO 170 gr
BURRO 150 gr
MANDORLE 80 gr
PINOLI 80 gr
TUORLO D'UOVO 4
UOVA 1
LIMONE la scorza - 1
VANILLINA 1 bustina
SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Lavorate con un cucchiaino di legno le uova, tuorli e uovo intero, con lo zucchero, un

pizzico di sale, la vanillina e le scorze di limone grattugiate finemente fino ad ottenere un composto spumoso e chiaro.





2 Aggiungete la farina, poca per volta e setacciata, al composto di uova e zucchero.



3 Continuate a lavorare l'impasto, con un movimento dal basso verso l'alto per non smontare tutto, per almeno 5 minuti.

A questo punto, unite il burro fuso e continuate a lavorare il tutto per altri 15 minuti.

Trasferite il composto in uno stampo per dolci di 22-23 cm per una torta più bassa, di 20 cm per una torta più alta e cospargetene la superficie con le mandorle ed i pinoli tritati.



4 Infornate la torta a 150°C per un'ora o fino a cottura completa. Verificate la cottura infilando uno stuzzicadenti nel centro della torta e verificando che ne esca pulito.

Una volta fredda, cospargete la superficie della torta con abbondante zucchero vanigliato.