

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Plum cake alle mandorle

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **90 min**    COTTURA: **60 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *RAFFREDDAMENTO*



### INGREDIENTI

250 g di mandorle sgusciate e spellate  
200 g di farina 00  
200 g di burro  
120 g di zucchero semolato  
3 uova  
2 cucchiaini di lievito vanigliato  
2 cucchiai di Brandy  
burro e farina per lo stampo  
sale.

### PREPARAZIONE

- 1** Togliete il burro dal frigorifero e lasciate che si ammorbidisca. Tritate grossolanamente 50 g di mandorle nel robot da cucina.

Mettete da parte 8 mandorle e frullate le altre, poche alla volta e aggiungendo ogni volta un cucchiaino circa di zucchero semolato, fino a ridurle tutte in polvere.

Setacciate la farina con il lievito. Imburrate uno stampo a cassetta da due litri.

Montate i tuorli con lo zucchero semolato fino a quando saranno spumosi e quasi bianchi. Unite il burro tagliato a pezzetti e continuate a lavorare il composto con il cucchiaino di legno finchè sarà cremoso e perfettamente omogeneo. Versate il Brandy e mescolate con cura.

Mescolate alla crema di uova prima le mandorle macinate, poi la farina con il lievito. Montate a neve gli albumi con un pizzico di sale e uniteli con delicatezza al composto per non smontarli.

Versate il tutto nello stampo, livellatelo in superficie con il dorso del cucchiaino e distribuite al centro le mandorle intere e ai lati quelle a granella. Cuocete nel forno già caldo per circa un'ora.

Togliete lo stampo dal forno e, dopo 5 minuti, sformate il dolce e trasferitelo sulla gratella perchè si raffreddi.

Cospargete con lo zucchero a velo prima di servire.