

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rollò di mandorle

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + *1 ORA DI RIPOSO*



PER LA PASTA FROLLA

100 g di farina 00
20 g di farina di mandorle
150 g di burro a temperatura ambiente
1 uovo
mezza bustina di lievito per dolci
2 cucchiari d'acqua fredda
una bustina di vanillina
un pizzico di sale.

PER IL RIPIENO

200 g di mandorle tritate
100 g di zucchero
1 albume d'uovo
4 o 5 cucchiari di acqua
2 gocce di essenza di mandorla amara.

PREPARAZIONE

1 Per la pasta frolla: raccogliete tutti gli ingredienti in una ciotola ed impastare bene fino ad ottenere un impasto omogeneo, fate riposare l'impasto 1 ora in frigo.

Per il ripieno: con le fruste elettriche montare l'albume d' uovo con un pizzico di sale, l'essenza di mandorle amare e 3 cucchiari di acqua, otterrete un composto molto denso.

Con un mattarello stendete la pasta frolla ricavando un rettangolo.

Versate il ripieno sopra la pasta frolla e livellate bene.

Avvolgete il rollò chiudendo bene i bordo.

Imburrate ed infarinate una placca da forno.

Adagiate il rollò sulla placca.

Infornate a 200°C per 20 minuti.

Spolverizzare con dello zucchero a velo.

