

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Sfogliata di mandorle

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

500 g di pasta sfoglia  
100 g di burro  
30 g di farina  
155 g di zucchero  
125 g di mandorla macinata  
1 uovo e 1 tuorlo  
latte.

## PREPARAZIONE

**1** Montate il burro a spuma con l'aiuto delle fruste elettriche. Sempre con le fruste elettriche in funzione unite la farina, le mandorle macinate, 125 g di zucchero e l'uovo intero. Lavorate il composto finché risulterà omogeneo. Srotolate la pasta sfoglia fresca o surgelata, poi sistemare il disco in una teglia rivestita di carta da forno. Versate al centro la crema di mandorle e stendetela fino a 5 centimetri dal bordo. Spennellatela la parte rimasta libera con il tuorlo d'uovo sbattuto con un cucchiaino di latte, ricoprite con la seconda sfoglia e sigillate bene i bordi.

**2** Lasciate riposare la pasta in frigorifero per una mezz'ora, ritagliate il bordo formando un festone e spennellate tutto il dolce con il tuorlo d'uovo. Decorate la superficie con gli avanzi di pasta sfoglia poi cuocete in forno a 240° per i primi 10 minuti e a 200° per i restanti 25 minuti. Spolverizzare il dolce con lo zucchero rimasto, ripassatelo in forno a 220° per qualche minuto per farlo dorare. Infine servitelo tiepido.