

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta alle mandorle

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

10 gr di burro
125 gr di zucchero
un dl di panna fresca
200 gr di mandorle in polvere
3 uova
mezzo dl di Kirsch.

PREPARAZIONE

- 1 Ammorbidire il burro e lavorarlo, in una zuppiera, con lo zucchero. Aggiungervi le mandorle in polvere, le uova intere, la panna e il Kirsch.
Quando la pasta sarà omogenea, versarla in uno stampo bene imburato e cuocere a bagnomaria nel forno per 45 minuti.