

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta cappuccina

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



2 uova

PER GUARDIRE

30 g di mandorle a lamelle
poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE

- 1 Per la pasta frolla: inserite tutti gli ingredienti nel mixer ed impastare unendo l'acqua poca per volta.



- 2 La pasta deve rimanere granulosa.



Quando ha raggiunto questa granulosità, l'ho trasferita sul tagliere e l'ho impastata il minimo indispensabile..

3 Trasferite la pasta sopra una spianatoia ed impastare per pochi secondi.

Avvolgete nella pellicola quindi fate riposare in frigo per almeno 30 minuti.



.....per ottenere questa palla.
avvolgerla nella pellicola e metterla in frigo per almeno 30 min.

4 Per la crema frangipane: nel mixer tritare finemente le mandorle.



Si tritano le mandorle il più finemente possibile

- 5 In una ciotola e con le fruste elettriche montare il burro ammorbidito con lo zucchero.



prendere le fruste e sbattere il burro con lo zucchero....

- 6 Dovrete ottenere una crema quindi unite la vaniglia e l'aroma alle mandorle.

Continuate a montare per 1 minuto.



- 7** Unite le uova uno per volta, non unite il successivo se il precedente non è ben amalgamato.



- 8** Unite le farine e mescolare delicatamente dal basso verso l'alto con un cucchiaio di legno.



9



10 Riporre la crema in frigo e prendere la pasta frolla, fatta riposare.

Stendetela in una tortiera da 22 cm di diametro e velare il fondo con qualche cucchiaino di marmellata.



stendere la frolla nella teglia, lasciando un bordo di circa 2cm.
Velare la base con la marmellata

11 Togliere la crema frangipane dal frigo e versarla nella frolla, coprendo la marmellata.



Coprire con la crema frangipane

12 Spargete sulla crema le mandorle a lamelle ed infornare a 180°C per 40 minuti.



13 Lasciatela raffreddare e spolverizzate con zucchero a velo.



14



15



16



17