

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di mandorle

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 40 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

MANDORLE PELATE 100 gr  
LIMONE mezzo -  
UOVA 4  
ZUCCHERO 100 gr  
ZUCCHERO A VELO VANIGLIATO 50 gr  
FARINA 50 gr  
LIEVITO IN POLVERE 1 bustina

## INGREDIENTI PER LA GLASSA

MANDORLE PELATE 50 gr  
ZUCCHERO A VELO 150 gr  
SUCCO DI LIMONE 2 cucchiaini da tavola  
LIQUORE AMARETTO 2 cucchiaini da tavola

## PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero e lo zucchero vanigliato.

Nel mixer tritare le mandorle.



- 2 Unite le mandorle ai tuorli montati, unite la farina, il lievito e la scorza grattugiata del limone e mescolare bene.



**3** Montare gli albumi a neve ben ferma con un cucchiaino di succo di limone.

E aggiungetelo un pò alla volta all'impasto precedente.



**4** Imburrare e infarinare una tortiera da 28 cm.

Versateci il composto e livellatelo bene battendo delicatamente lo stampo per eliminare eventuali bolle d'aria.



5 Infornate in forno già caldo a 190°C per 40 minuti.

Una volta cotta, lasciarla raffreddare per bene e sformarla.



6 Preparate la glassa, unendo lo zucchero con i due cucchiaini di succo di limone e due

cucchiaini di liquore all'amaretto, fino ad ottenere una glassa morbida e facile da spalmare.



**7** Tritare grossolanamente le mandorle e tostarle leggermente.

Spalmate la glassa sulla torta e cospargete con le mandorle.





8 Prima di servire lasciare solidificare la glassa.



9

