

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di tagliolini

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA PASTA

100 g di zucchero
200 g di farina
50 g di burro
una cucchiata di liquore di mandorla
amara
un uovo
lievito.

PER I TAGLIOLINI

200 g di farina
un uovo.

PER IL RIPIENO

100 g di mandorle pelate
50 g di cedro candito
limone
zucchero
burro

PREPARAZIONE

- 1 Per la base, impastare un uovo, lo zucchero e la farina, il burro ed il liquore, aggiungere il lievito e lavorare ancora l'impasto che dovrà avere una giusta consistenza. Stendere e formare un disco con cui foderare una tortiera.
Con un uovo e la farina preparare dei tagliolini da brodo molto fini.
Infine, tritare un etto di mandorle pelate con 50g di cedro candito e la parte gialla della buccia di un limone. Aggiungere lo zucchero. Il tutto deve avere una consistenza polverosa.
Sulla base stendere un sottile strato di trito di mandorle. Sovrapporre uno strato di tagliolini e continuare alternando il condimento ai tagliolini. Cospargere la superficie con fiocchetti di burro. Infornare caldo (220°) per 30 minuti e comunque fin quando la base è ben cotta ed i tagliolini ben dorati.
Quando il dolce sarà raffreddato, spruzzarlo con liquore di mandorla amara.