

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta soffice alle mandorle

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [50 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## INGREDIENTI

150 g di zucchero  
150 g di farina 00  
50 g di frumina  
200 g di farina di mandorle  
150 ml di acqua  
150 ml di olio di semi  
3 uova  
125 ml di panna da cucina  
1 bustina di lievito per dolci  
la buccia e il succo di un limone  
poco zucchero a velo.

## PREPARAZIONE



2 In una ciotola riunite le uova con lo zucchero e la buccia grattugiata del limone.



3 Montare per qualche minuto con le fruste elettriche.



**4** Unite tutti gli altri ingredienti (tranne lo zucchero a velo) e continuate a montare.



**5** Versate il composto in una tortiera da 24 cm imburrata ed infarinata.

Infornate a 170°C per 50 minuti.



6 Cospargete di zucchero a velo.



