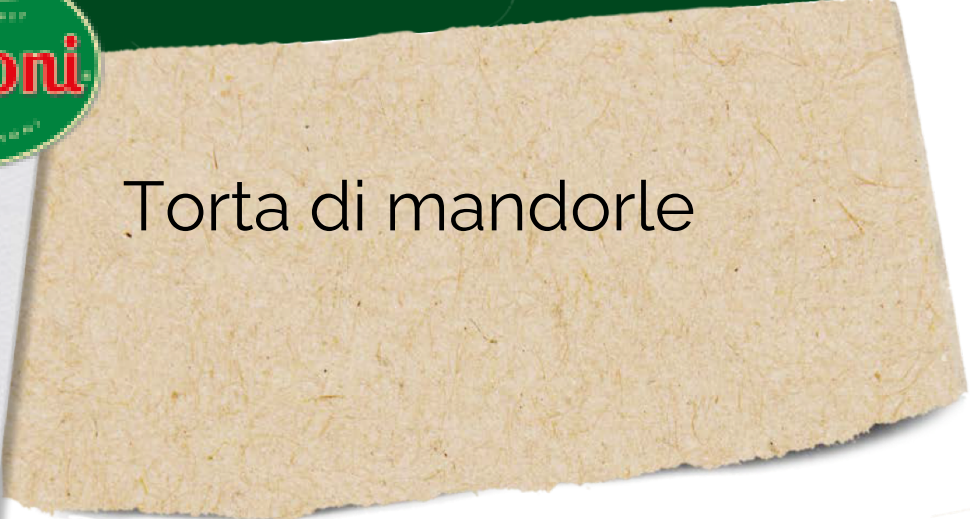




B



Torta di mandorle

Ingredienti

- 120 g di Zucchero semolato
- 50 g di Burro
- 1 bustina di Vanillina
- 1 Limone
- Cannella in polvere q.b.
- Farina q.b.
- 200 g di Mandorle
- 1 confezione di Pasta Frolla Sottile

Preparazione

1. Passate le mandorle al mixer, trasferitele in una ciotola e aggiungete lo zucchero, il burro ammorbidito, la vanillina e la scorza grattugiata del limone. Mescolate accuratamente, sino a ottenere un impasto omogeneo. Stendete finemente la pasta frolla in 2 dischi e con uno foderate una tortiera imburrata e infarinata. Riempite lo stampo con il composto di mandorle e richiudete con il secondo disco di pasta frolla, sigillando accuratamente i bordi. Cuocete in forno a 180° per circa 30 minuti, lasciate raffreddare e servite dopo aver decorato con cannella in polvere.

Informazioni nutrizionali

⌚ 60

⊕ 4 4 persone