

DOLCE ALLE MANDORLE

Ingredienti

- farina (250gr)
- 3 uova
- burro (100gr)
- zucchero (100gr)
- rhum (15ml)
- zucchero a velo (20gr)
- mandorle dolci sgusciate (100gr)

Come si prepara

Preparate la pasta sfoglia (vedi ricetta).

Scaldate il forno a 240 gradi.

Preparate la crema alle mandorle: lavorate in una terrina il burro tagliato a pezzetti e ammorbidito, con lo zucchero, lo zucchero vanigliato, la polvere di mandorle e il rhum.

Quando la crema appare liscia, aggiungete 2 uova e continuate a sbattere finchè lo zucchero sarà completamente sciolto.

Dividete a questo punto la pasta sfoglia in due pezzi, uno leggermente più grande dell'altro.

Stendete la sfoglia più piccola con uno spessore di 5 millimetri, formando una striscia di pasta di circa 10 x 35 centimetri di lato e posatela su una placca da forno leggermente unta.

Mettete al centro la pasta di mandorle, poi stendete l'altro pezzo di pasta delle stesse dimensioni, ma con uno spessore di 8 millimetri.

Inumidite gli orli del primo rettangolo e appoggiatevi sopra il secondo, premendo bene sui bordi per chiuderlo bene. Separate il bianco dal tuorlo dell'ultimo uovo e con il rosso spennellate la superficie del dolce.

Fate cuocere per almeno 20 minuti, poi spennellate un'altra volta col tuorlo e rimettete in forno per 40 minuti, quindi servite.

Difficoltà: 3



Tempo: 60

Tabella nutrizionale

Valore energetico	476 kcal 1993 kJ
-------------------	---------------------

Tags

occasioni speciali, new, feste, torte, Dolce alle mandorle, pasta di mandorle, tradizionale, mediterraneo

