

TORTA DI MANDORLE

Ingredienti

- farina (200gr)
- sale
- 3 uova
- burro (100gr)
- zucchero a velo (150gr)
- mandorle dolci (100gr)
- lievito vanigliato (16gr)
- vaniglina (20gr)
- maraschino (100ml)

Come si prepara

Battete i tuorli delle uova con lo zucchero, fino a renderli bianchi e spumosi.

Incorporatevi il burro sciolto a bagnomaria e, continuando a mescolare, unite la farina un poco alla volta, le mandorle tritate, il maraschino, il lievito e la vaniglina.

Lavorate accuratamente l'impasto, quindi unite con delicatezza gli albumi.

Ungete una teglia quadrata con un poco di burro, spolverizzate con farina e versatevi il composto.

Cuocete infine in forno già caldo a 180 gradi per 50 minuti.

Difficoltà: 2

Tempo: 60

Tags

frutta secca, torte, dolci alla frutta, Torta di mandorle

