

Torta alle mandorle

Difficoltà: bassa 🍴

Preparazione: 8 minuti

Cottura : 35 minuti

Ingredienti:

uova 6

zucchero 250 gr

farina di mandorle 250 gr

vanillina 1 bustina

rum 1/2 bicchierino

limone la buccia grattugiata di 1

arance la buccia grattugiata di 1

pane grattugiato 30 gr

mandorle 100g

Procedimento:

Separate gli albumi dai tuorli e mettete questi ultimi in una terrina. Aggiungete lo zucchero e con uno sbattitore elettrico o una frusta a mano, mescolate gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo e spumoso. Sistemate quindi gli albumi in una ciotola capiente e montateli a neve ben ferma. Incorporate delicatamente gli albumi ai tuorli. Unite al composto la farina di mandorle, il pane grattugiato, il liquore, le bucce degli agrumi grattugiate e amalgamate bene il tutto. Imburrate una tortiera, versatevi il composto e livellate con una spatola. Disponete le mandorle sulla superficie. Sistemate in forno preriscaldato a 180°C e fate cuocere per 35 minuti.

