



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Crostata di mandorle



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

1 ora e 20 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentolino, placca da forno, carta forno, frullatore o mortaio, terrina, tortiera**

Ingredienti

- 400 g di mandorle
- 4 uova
- burro
- 150 g di zucchero
- 250 g di farina 00
- 1 limone
- 1 pizzico di cannella
- 2 chiodi di garofano

Preparazione Crostata di mandorle

Passo 1.

Fate bollire un pentolino d'acqua e buttatevi dentro le mandorle per un paio di minuti, poi pelatele e disponetele su una placca da forno ricoperta dall'apposita carta.

Passo 2.

Fate asciugare le mandorle in forno a 160°C per 5 minuti (le mandorle non si devono tostare).

Passo 3.

Frullate metà delle mandorle con 2 cucchiaini di zucchero (oppure riducetele in polvere utilizzando un mortaio).

Passo 4.

Lavorate la farina di mandorle e zucchero con la farina bianca, la scorza grattugiata di un limone, e tre albumi leggermente sbattuti, impastate fino ad ottenere un impasto duro.

Passo 5.

Frullate le mandorle e lo zucchero rimanenti con tre chiodi di garofano, raccoglieteli in una terrina ed aggiungete un pizzico di cannella, amalgamate tre tuorli ed un uovo intero e mescolate fino ad ottenere una crema omogenea e morbida.

Passo 6.

Stendete la pasta di mandorle e farina con un matterello e ricavate due dischi, foderate una tortiera

imburrata col primo disco, versatevi la crema di mandorle e uovae, ricoprite col secondo disco ed unite bene i bordi.

Passo 7.

Cuocete in forno caldo a 180°C per 35 minuti.

Passo 8.

Sfornate, fate raffreddare e servite.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)