



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

Torta Mantovana



4 Persone

Dolci Categoria

facile Difficoltà

1 ora e 15 minuti Tempo

Attrezzatura : **frusta, tortiera, frullatore**

La torta mantovana è un tipico dolce toscano. Le origini sono molto antiche ed il suo nome sembra derivare dalla marchesa di Mantova Isabella d'Este. Nasce a Firenze, ma viene poi prodotta in tutta la toscana, ed in special modo nella città di Prato.

Ingredienti

- 6 uova
- 200 gr di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 200 gr di burro
- 100 gr di farina
- 100 gr di fecola di patate
- 200 gr di mandorle
- 1 limone

Preparazione Torta Mantovana

Passo 1.

Fate sciogliere il burro riscaldandolo a bagnomaria.

Passo 2.

Mescolate in una terrina 1 uovo e 5 tuorli con una frusta, aggiungetevi quindi lo zucchero e la vanillina.

Passo 3.

Aggiungete quindi il burro, la farina, la fecola di patate, un cucchiaino di succo di limone e la sua buccia grattugiata.

Passo 4.

Imburrate ed infarinate una tortiera, versatevi quindi all'interno il composto realizzato, quindi le mandorle tritate.

Passo 5.

Fate cuocere in forno pre-riscaldato a 180° per 40 minuti circa.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 24/01/2020
- ✓ **Calorie:** 400 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,8 (9 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)