



TORTA SABBIOSA AL SEMOLINO



[FoNDENTE IN PolVERe](#)



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani

Questa ricetta è stata ideata da:
[IGINIO MASSARI - Accademico AMPI](#)

Ingredienti

Impasto

- 700 g Burro
- 700 g Zucchero Fondente in Polvere
- 2 Baccelli di vaniglia
- 1 Scorza di limone grattugiata
- 150 g Uova intere
- 240 g Tuorli
- 7 g Lievito
- 350 g Farina di semolino
- 380 g Farina bianca 0

Procedimento

1. Impasto

Montate in planetaria con lo scudo, il burro (a temperatura ambiente), lo zucchero fondente, la polpa di vaniglia e la scorza di limone grattugiata. Incorporate poco alla volta, le uova e i tuorli ed infine le farine e il lievito, precedentemente setacciate.

2. Lavorazione

Versate in tortiere foderate di carta forno sul fondo ed imburrate. Cuocete a 180 °C con valvola aperta per 30-35 minuti per una tortiera del diametro di 20 cm. Lasciatela stabilizzare 3-4 ore prima di decorarla con anelli di frolla precedentemente cotti e confettura di albicocca.