



Torta di mandorle



Zucchero di canna
MUSCOVADO



Difficoltà bassa



10 minuti

Ingredienti per una tortiera da 26 cm:

400 g Pasta frolla (vedi Ricetta)

250 g Farina di mandorle

250 g Zucchero di canna MUSCOVADO

2 cucchiaini Miele

1/2 limone Scorza grattugiata di limone

120 g Uovo (circa 2 uova grandi)

Per decorare:

A piacere Mandorle in foglia

40 g Zucchero ridotto a polvere

Procedimento



1. Tirate la pasta frolla e foderate una tortiera del diametro di 26 cm.



2. Mettete in una terrina la farina di mandorle, lo zucchero, il miele e la scorza di limone grattugiato. Aggiungete pian piano l'uovo leggermente sbattuto, ottenendo un composto cremoso, ma consistente.



3. Versate il ripieno all'interno della tortiera foderata e cospargete la superficie con mandorle tagliate a foglia. Fate cuocere in forno preriscaldato per circa 30 minuti a 180°C. Prima di servire, cospargete di zucchero ridotto a polvere.