

Torta frangipane

Zucchero di canna
ORO DEL TROPICO

Difficoltà media

25 minuti

Ingredienti per la Torta frangipane

- **400 g** Pasta frolla
- **125 g** Burro a temperatura ambiente
- **125 g** Zucchero di canna ORO DEL TROPICO (ridotto in polvere)
- **180 g** Uova (circa 4)
- **50 g** Farina "00" W180
- **125 g** Farina di mandorle
- **½ limone** Scorza grattugiata di ½ limone
- **1 bacca** Vaniglia
- **1 pizzico** Sale
- **100 g** Marmellata di albicocche (farcitura)
- **1** Pesca nettarina tagliata a spicchi (farcitura)
- **20 g** Mandorle affettate (decorazione)

Procedimento



1. Foderate uno stampo per torte con la pasta frolla.
Montate il burro ammorbidito con lo zucchero fino ad una consistenza spumosa.
Aggiungete le uova una alla volta assieme al sale, alla bacca di vaniglia e alla scorza di limone grattugiato.



2. Per ultima incorporate la polvere di mandorle e la farina fino ad ottener un composto omogeneo.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



3. Spalmate sul fondo della pasta frolla una piccola dose di marmellata di albicocche, posizionate gli spicchi di nettarina a raggiera, quindi ricoprite con il composto preparato.



4. Guarnite la superficie con le mandorle affettate e cuocete in forno caldo a 175°C per 30 minuti circa.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED