



Torta paradiso



Nostrano



Difficoltà bassa



90 minuti

Ingredienti

- 125 g Burro
- 80 g Zucchero grezzo di barbabietola NOSTRANO
- 7 g Limoncello
- 1 g Scorza di limone
- 170 g Tuorlo (circa 9)
- 100 g Farina
- 50 g Fecola
- 3 g Lievito chimico
- 75 g Albume (circa 3)
- 25 g Mandorle, a lamelle
- 35 g Zuchero, ridotto a polvere

Procedimento



1. Montate con la foglia in planetaria, il burro con lo zucchero, il limoncello e la scorza di limone. Aggiungete i tuorli a filo, mentre continuate a montare.



2. Setacciate la farina, la fecola ed il lievito e, a parte, montate gli albumi a neve ben ferma.



3. Amalgamate delicatamente i tre composti. Ponete un foglio di carta forno su un placca, appoggiate un anello imburrato da 18cm e versate il composto.



4. Spolverate la superficie con mandorle a lamelle e zucchero ridotto a polvere. Cuocete in forno pre-riscaldato a 170°C per circa 20-25 minuti.