

Torta di mandorle



Ingredienti:

5 uova

180 g zucchero

70 g burro

100 g farina 00

300 g mandorle tritate

buccia di limone

1/2 bustina lievito per dolci

1 pizzico di sale

mandorle per decorare

Mettete nella ciotola i tuorli con un pizzico di sale e lo

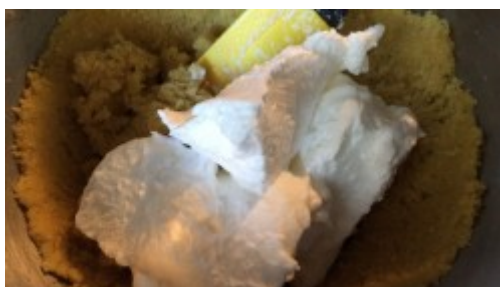
zucchero.



Lavorate il tutto finché diventano schiumose. Aggiungete il burro fuso e mescolate. Poi unite la farina, le mandorle tritate finemente, il lievito, la buccia del limone.



Amalgamate bene poi unite gli albumi montate a neve.



Amalgamate con l'aiuto della spatola e movimenti dal basso verso l'alto. Versate il tutto nella teglia imburdata ed infarinata. Decorate con altre mandorle e mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Lasciate raffreddare completamente e decorate con lo zucchero a velo.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.