

Torta di mandorle



Ingredienti:

3 uova

200 g zucchero di canna

175 g burro

150 ml latte

100 g mandorle tritate

350 g farina 00

1 bustina di lievito per dolci

2 cucchiaini orzo solubile

1 pizzico di sale

Mettete nella ciotola le uova con lo zucchero di canna e un pizzico di sale...



... e frullate finché diventano schiumose. Aggiungete il burro sciolto e freddo, il latte e l'orzo.



Amalgamate bene poi aggiungete le mandorle tritate, la farina ed il lievito.



Mescolate bene il tutto e versate nella teglia imburrata ed infarinata. Decorate se volete con mandorle a lamelle. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande a fiamma alta per 5 minuti poi fiamma media 25 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Lasciate raffreddare prima di tagliarla.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.