



Caprese al limone

Ingredienti

180 g cioccolato bianco

4 uova grandi

200 g mandorle

60 g zucchero

50 g fecola di patate

5 g lievito

100 g olio extravergine d'oliva

1/2 baccello di vaniglia

1 limone

150 g zucchero a velo

Torta molto semplice da fare!

Come prima cosa prendete le mandorle con lo zucchero a velo e frullatele poi grattugiate il cioccolato bianco. Intanto montate le uova con lo zucchero.

In una ciotola unite e mescolate le mandorle, la fecola, il lievito, il cioccolato bianco e la scorza del limone grattugiata. Incorporate poi il tutto alle uova, senza farle smontare (sempre mescolando dal basso verso l'alto).

Versare il composto in una teglia precedentemente imburrata ed infarinata e fate cuocere per circa 50 minuti a 180 gradi.

Quando sarà raffreddata, spolverate con zucchero a velo e servite.