



Torta alle Mandorle tipo Panarello

Ingredienti

100 g mandorle pelate
220 g zucchero
170 g burro
80 g farina
80 g fecola
4 uova
1 fialetta di aroma di mandorle
un pizzico di sale
1 cucchiaino di lievito per dolci

Questa è una ricetta di una torta molto delicata, nata in una famosa pasticceria a Genova, infatti da qui prende il suo nome. Come prima cosa dobbiamo tritare le mandorle fino a farle diventare farina (io consiglio di comprarla) altrimenti seguite questi piccoli accorgimenti: Quando le tritate non usate una velocità molto forte, e aggiungete dello zucchero.

Una volta pronta la farina la riponete in una ciotola dove metterete la farina e la fecola un pizzico di lievito chimico (per intenderci pane angeli)

In un contenitore mischiate le uova con lo zucchero, il burro fuso a temperatura ambiente, poi aggiungete le farine un pizzico di sale, e solo alla fine una fialetta di aroma alle mandorle.

Imburrate uno stampo, versate il composto e infornare a 180° per 30/40 minuti.

Una volta cotta lasciate raffreddare e spolverizzate con lo zucchero a velo