Torta con le briciole

[Del 05/02/2004 | Sezione: Frutta & dolci | Categoria: Torte]

Ingredienti: 6 - 8 persone: 200 g di mandorle dolci, 200 g di farina bianca, 200 g di farina gialla e grana fine, 150 g di zucchero, 1 bustina di vanillina, 120 g di burro a temperatura ambiente, 100 g di olio, 2 tuorli d'uovo, la buccia grattugiata di 1 limone, burro e farina per la tortiera, zucchero.

Immergete in acqua bollente le mandorle, sbucciatele, passatele qualche minuto in forno tiepido perché asciughino, e tritatele. Mescolate sulla spianatoia le due farine, disponetele a fontana, fate un incavo nel centro e mettete lo zucchero, le mandorle, i tuorli e la buccia di limone. Mescolate il tutto, radunate ancora a fontana, unite l'olio e il burro e passate coi polpastrelli tutti gli ingredienti finchè saranno ben legati tra loro senza però formare un impasto omogeneo. Imburrate una tortiera di cm 24 di diametro e fate cadere la pasta, sbriciolandola e distribuendola uniformemente. Date qualche colpetto sul fondo della tortiera perché, tra le briciole, non rimangano spazi vuoti. Mettete in forno già caldo a 180° per 1 oretta. Toglietela dal forno e spolverizzate la superficie con lo zucchero. Servitela fredda. è una torta che si conserva a lungo.

[Versione PDF | Versione per la stampa | Segnala ad un amico]