

Torta di mandorle – I dolci di Flavia

La torta di mandorle è una specialità che si trova in tutti i panifici chioggiotti. Essendo da parte paterna originaria di lì, non posso non preparare questa tortina in casa. In inverno soprattutto io la trovo davvero gustosa. La torta consiste in una base di pasta sfoglia (io preferisco usare la brisée) e in un ripieno a base di farina di mandorle, amaretti e biscotti.

Ingredienti:

per la base:

Un rotolo di pasta sfoglia o brisee pronta oppure fatta in casa. Io la faccio in casa con:

100g burro

175g farina

$\frac{1}{2}$ bicchiere di acqua

per il ripieno:

2 uova

170g zucchero

200g farina di mandorle

150g amaretti ridotti a farina

150g biscotti ridotti a farina

un bicchierino di rum

un bicchierino di liquore amaretto

$\frac{1}{2}$ bicchiere di acqua (per ammorbidire l'impasto se serve).



Lavorazione:

Se fate la base in casa impastate il burro a temperatura ambiente con la farina fino ad ottenere un composto bricioloso. Aggiungete l'acqua e impastate fino ad ottenere un composto liscio. Fate riposare in frigo per un'ora. Io lo preparo il giorno prima per quello dopo.

Per il ripieno unite uova e zucchero e montate. Aggiungete

gradualmente gli altri ingredienti alternando i solidi ai liquidi. Il composto sarà morbido ma comunque corposo. Stendete e livellate la pasta in una tortiera da 24cm e bucherellate. Aggiungete il ripieno.

Cottura: 180° gradi per 30-35 minuti.

Farà una crosticina dura in superficie ma dentro sarà morbida.

[Vai alla prossima ricetta.](#)

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle raccolte [qui](#).