

## Torta alle mandorle (Dolci)



### Preparazione

Ponete il burro morbido a pezzetti e lo zucchero in una ciotola, sbatteteli con le fruste elettriche fino a ottenere una crema. Aggiungete i tuorli alla crema e tenete da parte gli albumi.

Continuate ad amalgamare il tutto, unite le mandorle tritate finemente e poi la farina setacciata con il lievito. Mescolate e aggiungete l'uvetta precedentemente ammollata e strizzata, il cioccolato tritato finemente, l'acqua e l'aroma. Impastate il tutto sempre con le fruste elettriche.

Da parte montate a neve ferma gli albumi, incorporateli delicatamente al composto di mandorle mescolando con un cucchiaino di legno dal basso verso l'alto.

Imburrate e infarinate una teglia circolare del diametro di 24 cm, versatevi l'impasto e livellate bene. Infornate a 180° per almeno 30 minuti, controllando la cottura con uno stuzzicadenti.

### Consigli

Per dare un tocco in più potete cospargere la torta di zucchero a velo, ma attenzione il dolce deve essere completamente raffreddato.

### Curiosità

Le mandorle sono un'ottima fonte di grassi "buoni" che fanno bene al sistema cardiovascolare, ma il loro consumo va controllato con attenzione, valutando le quantità che ci possiamo permettere.

### Informazioni

**Preparazione** 30 minuti

**Cottura** 30 minuti

**Dosi per** 8 persone

**Difficoltà** Facile

## la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Farina** 300 grammi

**Mandorle** 200 grammi (sgusciate)

**Burro** 220 grammi (a temperatura ambiente)

**Zucchero** 200 grammi

**Uova** 8 unità

**Lievito per dolci** (1 bustina di lievito per dolci)

**Cioccolato fondente** 120 grammi

**Uvetta** 80 grammi

**Fialetta di aroma alla mandorla** 1 unità

**Acqua** 100 millilitri