

# Crostata di Mandorle

circa 12 porzioni



facile

up to 40 Min.



## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

- 1 confezione di Miscela 9 torte
- 2 tuorli d'uovo
- 100 g burro o margarina
- 2 chiare d'uovo
- 100 g mandorle macinate
- 70 g zucchero al velo

- 1 Preparare 1 tortiera a cerchio apribile (diametro 26 cm), 1 terrina, 1 sbattitore elettrico. Imburrare ed infarinare il fondo della tortiera. Preriscaldare il forno alla temperatura indicata.
- 2 In una terrina versare la miscela 9 torte, aggiungere i tuorli d'uovo e mescolare con un po' di miscela. Unire il burro freddo di frigorifero tagliato a dadini e lavorare l'impasto velocemente con le mani fino ad ottenere una pasta liscia e compatta. Stendere la pasta nella tortiera formando un bordo alto 3 cm.
- 3 Con uno sbattitore elettrico montare le chiare a neve durissima. Incorporare delicatamente le mandorle macinate e lo zucchero al velo. Distribuire il ripieno sul fondo.
- 4 Porre sul ripiano più basso del forno elettrico, o medio del forno a gas e cuocere per 25-30 minuti (forno elettrico: 190°C, ventilato: 180°C, a gas: 200°C).