

# Linzer torte

circa 12 porzioni



facile

up to 40 Min.

**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 confezione di Miscela 9 torte  
125 g nocciole tritate finemente  
1 uovo  
100 g burro

**Ingredienti per l'impasto:**

200 g marmellata di ribes  
Mandorle affettate PANEANGELI

- 1 In una terrina versa la miscela 9 torte, aggiungi l'uovo, le nocciole e, con una forchetta, lavora il tutto insieme ad un po' di miscela per avere un impasto denso.
- 2 Unisci il burro freddo di frigorifero tagliato a dadini e lavora l'impasto velocemente con le mani fino ad ottenere una pasta liscia e compatta.
- 3 Stendi  $\frac{3}{4}$  della pasta in una tortiera diametro 24 cm formando un bordo alto 2 cm circa.
- 4 Distribuisci la marmellata; con la pasta rimasta forma dei rotolini e disponili a grata sulla superficie.
- 5 Aggiungi le mandorle affettate sul bordo della torta e cuoci per 25-30 minuti sul ripiano più basso del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).

Conserva la torta in frigorifero e consumala entro 48 ore.