



## ***Torta alle mandorle***

### **Ingredienti**

200 g	Mandorle
200 g	Zucchero
200 g	Burro
200 g	Farina
150 g	Latte
n° 2	Uova
n° 1	Fialetta di aroma mandorla
n° 1	Singola grattugiata di limone (non tutto il limone, mi raccomando)
n° 1	Bustina di vanillina
n° 1	Preso di sale
q.b.	Scaglie di mandorle

### **Preparazione**

1. Frullare lo zucchero e le mandorle e metterle in una ciotola.
2. Inserire via via tutti gli ingredienti e mescolare con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto ben miscelato e soffice.
3. Prendere della carta forno (sufficiente a rivestire una teglia), bagnarla abbondantemente quindi strizzarla molto bene e adagiarla nella teglia; aderirà perfettamente al fondo e alle pareti della teglia.
4. Versare il composto nella tortiera e infornare in forno preriscaldato a 150 °C per 35 minuti.
5. Far raffreddare, sformare la torta, mettere le scaglie di mandorle e spolverarla con lo zucchero a velo.