



## ***Torta di mais e mandorle***

### **Ingredienti per 6 persone**

300 g	Farina bianca
200 g	Farina gialla rimacinata
n° 2	Tuorli
200 g	Zucchero
200 g	Mandorle
170 g	Burro
n° 1	Limone
n° 1	Bustina di vanillina
n° 1	Pizzico di sale

### **Preparazione**

1. Tritare grossolanamente le mandorle e grattugiare la scorza del limone.
2. In un recipiente capiente mescolare le due farine, lo zucchero, le mandorle, la vanillina, 150 g di burro a temperatura ambiente, i tuorli e un pizzico di sale.
3. Lavorare tutti gli ingredienti con le mani leggermente infarinate fino ad ottenere un impasto grumoso e non omogeneo.
4. Ungere una tortiera di circa 20 cm di diametro con il burro rimasto e distribuirvi l'impasto ottenuto.
5. Mettere in forno a 180 °C per 1 ora.
6. Lasciare intiepidire e servire.