



## ***Torta di tagliatelline***

### **Ingredienti per 6 persone**

500 g	Farina
400 g	Zucchero
200 g	Burro
200 g	Tagliatelline all'uovo
200 g	Mandorle
50 g	Cioccolato al latte
n° 1	Bicchiere di latte
n° 1	Cucchiaino di cacao amaro in polvere
n° 1	Buccia di limone grattugiata

### **Preparazione**

1. Amalgamare la buccia di limone grattugiata, la farina, il cacao amaro in polvere, il burro e lo zucchero, impastando bene il tutto con un po' di latte.
2. Stendere la pasta allo spessore di circa 5 mm e foderare il fondo di una tortiera imburrata.
3. Sbollentare le tagliatelline in acqua salata.
3. Riempire con l'impasto e disporvi sopra le tagliatelline, appena sbollentate, le mandorle finemente triturate, il cioccolato al latte grattugiato e qualche fiocchetto di burro.
4. Infornare a forno preriscaldato a 180 °C per una ventina di minuti.

