

TORTA AL LIMONE E MANDORLE



PORTATA
Dolce



TIPOLOGIA
Dolci



DIFFICOLTÀ
Facile



OLIO BERIO
Oliva



TEMPO
35 Minuti



QUANTITÀ
8 Persone

INGREDIENTI

- 4 uova grandi
- 150 g di zucchero finissimo
- 100 g di farina 00
- 1 cucchiaino abbondante di lievito in polvere
- 120 g di mandorle tritate
- 100 ml di Olio di Oliva Filippo Berio
- 2 cucchiaini di liquore all'amaretto
- Scorza grattugiata di 2 limoni
- Succo di 1 limone
- 25 g mandorle a lamelle
- Zucchero a velo da spolverare

PREPARAZIONE

Preriscaldare il forno a 180 °C ventilato. Oliare leggermente uno stampo rotondo per dolci del diametro di 20 cm e rivestirne le pareti con carta forno.

Rompere le uova in un'ampia terrina, unire lo zucchero e scaldare a bagnomaria. Mescolare il composto con le fruste elettriche fino a renderlo cremoso e sufficientemente denso da colare lentamente dalle fruste una volta sollevate.

Setacciare la farina e il lievito sopra il composto e incorporare delicatamente le mandorle tritate. Una volta incorporata tutta la farina, aggiungere l'olio di oliva, il liquore, la buccia e il succo del limone mescolando delicatamente.

Versare nello stampo e ricoprire di mandorle a lamelle.

Infornare per 20-25 minuti o finché la torta è lievitata e soffice: se si preme leggermente al centro dovrà tornare ad alzarsi.

Lasciare intiepidire nello stampo per 10 minuti prima di trasferirla su una griglia per farla raffreddare. Spolverare con lo zucchero a velo e servire.