
Torta al limone e mandorle...conoscete la ricetta?

Posted by Laura - 2008/10/19 01:59

:S ..scusate avevo già scritto questo domanda un un'altro 3d....ma forse nel posto sbagliato:(

Buona sera.

Sono stata in Emilia Romagna e ho mangiato una torta buonissima alle mandore e limone.

Le mandorle erano tritate, il limone dava sapore all'impasto, ma era pure presente nello stato inferiore, alla base.

Il una versione, alla base, c'erano le scorsette, in un'altrra secondo me una marlellata..

spero di essere riuscita a spiegarmi bene!

Qualcuno conosce questa ricetta?

Grazie a tutti.

Ti preghiamo di notare che in caso contrario alcun codice discussione e smiley verrà visualizzato, sono ancora utilizzabili

=====

Re:Torta al limone e mandorle...conoscete la ricetta?

Posted by Elizabeth - 2008/10/31 16:39

Non so se è questa che cerchi, ma è ottima ugualmente!!!!!!!!!!!!

350g farina

3 uova

6 cucchiari miele

200g yogurt denso

100g burro

1 limone non trattato

50g mandorle tritate tostate

100g mandorle intere

una bustina lievito vanigliato

un pizzico bicarbonato

un cucchiaino cannella in polvere (facoltativo)

Per lo sciroppo:

150g zucchero

1 dl succo d'arancia e limone

Lavorate il burro morbido col miele, poi unite le uova, la farina, il lievito, il bicarbonato, lo yogurt e le mandorle tritate tostate.

Profumate l'impasto con la cannella, il succo e la scorza del limone e mescolare fino ad ottenere un composto liscio.

Versarlo in una tortiera imburrata e infarinata, livellate la superficie con una spatola, distribuitevi le mandorle intere e

passate in forno a 180°C per un'ora: sfornate e lasciate raffreddare.

Preparate lo sciroppo: riunite gli ingredienti in una casseruola con 2 dl d'acqua e lasciate cuocere a fuoco medio fino ad ottenere uno sciroppo biondo e fluido, versatelo tiepido sulla torta e lasciate raffreddare.

Servite la torta tagliata a quadrotti e accompagnatela, se piace, con ciuffi di panna non troppo montata.

Tratto dal mensile "Sale e pepe".

=====