

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Pan di mandorle

Strawberry · Thursday, April 19th, 2012

Ingredienti:(6-8 persone)

- 350gr farina
- 200gr zucchero
- 150gr burro
- 5 uova
- mezzo bicchiere di vino bianco
- un bicchierino di liquore
- 200gr mandorle spellate e tostate (per spellare le mandorle immergetele in acqua bollente)
- 100gr nocciole
- la buccia grattugiata di un limone
- un pizzico di sale
- una bustina lievito per dolci

Preparazione:

Sbattete 3 uova meno un tuorlo con 50gr di zucchero e il liquore, aggiungete metà mandorle e le nocciole tritate, lavorate fino ad ottenere una crema morbida. Su di un piano da lavoro, impastate la farina, le uova, il sale, il burro ammorbidito,, le rimanenti mandorle tritate, lo zucchero, la scorza grattugiata del limone ed il vino, incorporate il lievito e amalgamate bene il tutto. Dividete a metà l'impasto, stendete con il mattarello e formate due dischi di mezzo centimetro l'uno. Imburrate e infarinate una tortiera, disponeteci sopra un disco di pasta rialzandolo sui bordi, versate la crema, ricoprite con il secondo disco ed unitelo pizzicando i bordi, spennellate la superficie con un tuorlo di uovo. Cuocete in forno a 160° per circa 55 minuti e lasciarlo dentro al forno per 5 minuti dopo spento.

This entry was posted on Thursday, April 19th, 2012 at 4:48 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

