

## TORTA – **TORTA DI PISTACCHIO CON Desdemona**



*Niente glutine per questa deliziosa torta con farina di pistacchio con Desdemona di **Antonella Cacossa** la docente di cake designer del blog "Le Torte di Antonella Cacossa e non solo...". Usate la farina di mandorle se non trovate il pistacchio.*

### INGREDIENTI

- g 200 Farina di Pistacchi (o mandorle)
- g 150 Burro
- 5 Uova intere
- g 200 Sale
- g 150 Zucchero
- Fac. q.b. Aroma Pistacchio (Mandorla)
- q.b. Olio – Amido mais
- q.b. Zucchero a velo
- g 100 Desdemona, Arancia speziata con Noci e Uvetta

### PROCEDIMENTO

Montare le uova con lo zucchero nel mixer, e l'eventuale aroma, finché diventano quasi bianche e spumose.

Unire delicatamente la farina di pistacchi (o di mandorle) e versare in una teglia unta di olio e infarinata con amido di mais o di riso.

Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30-35 min.

Lasciar raffreddare e spolverizzare con zucchero a velo.

Servire con una ciotolina di Desdemona, Arancia speziata con Noci e Uvetta.



50 min per una teglia da 24 ø