

PASTICCINI – PASTICCINI DI MANDORLE CON Victoria



*L'ispirazione è la torta di la farina di mandorle di **Maria Francesca Sacco** nel suo blog "Una pasticciona in cucina" pensata per noi. Ma abbiamo preso la farcitura dei Limoni di Sicilia di Victoria, frullata e messa nell'impasto. Roba da pasticceria!*

INGREDIENTI

- 4 Uova intere
- g 200 Zucchero
- g 160+20 Burro
- g 100 Farina di mandorle
- g 100+20 Farina 00
- g 100 Victoria, Limone
dolceamaro all'inglese

ISTRUZIONI

Montare a crema 160 g di burro con lo zucchero e i tuorli. Unire la farina di mandorle e 100 g di farina.

Frullare Victoria, Limone dolceamaro all'inglese non troppo finemente e aggiungerla all'impasto.

Montare a neve ferma gli albumi e unirli all'impasto. Versare in una teglia quadrata da 25 cm, imburata e infarinata.

Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20-25 min. Freddare.

Per la glassa, montare lo zucchero a velo con un cucchiaino circa di acqua. Quando sarà spumosa spalmarla sul dolce. Tagliare a quadretti di 2 cm. di lato e lasciar rapprendere. Servire in pirottini.



1h 10 min