

Torta di Verona

Ingredienti per uno stampo da 20 cm con bordi alti:

1 rotolo di pasta sfoglia
3 uova
100 gr.di zucchero di canna
100 gr.di burro
1 scorza di limone
1 cucchiaio di liquore alla mandorla
150 gr.di farina 00
100 gr.di mandorle pelate
100 gr.di amaretti
1 bustina di lievito
zucchero a velo
7 amaretti per la decorazione

Preparazione

Tagliate il burro a pezzetti e fatelo sciogliere a bagnomaria dolce e lasciatelo raffreddare. Versate in un mixer 50 gr.di zucchero, le mandorle e gli amaretti e riducete tutto in una polvere. Con una frusta lavorate le uova con i restanti 50 gr.di zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite la farina, la scorza del limone e mescolate con una spatola. Versate il mix di amaretti e mandorle e incorporate accuratamente. Versate a filo il burro fuso e freddo e mescolare ancora. Profumate il composto con il liquore. Imburrate lo stampo e rivestitelo con la pasta sfoglia, versate all'interno l'impasto ottenuto, livellate bene e ripiegate i bordi della pasta verso l'interno. Fate cuocere in forno statico a 170 gradi per 55-60 minuti, la sfoglia deve essere ben colorita. Fate raffreddare completamente la torta prima nel forno, per circa 10 minuti e poi su una gratella per dolci, prima di toglierla dallo stampo, quindi cospargetela con abbondante zucchero a velo e guarnitela con gli amaretti.