



Torta egeo - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

dolce - dessert - frutta secca - pasta sfoglia

di A.Moroni

3 albumi
5 tuorli
280 gr zucchero
80 gr burro
1 buccia limone grattugiata
140 gr mandorle frullate
30 gr nocciole tostate e frullate
30 gr farina
1/2 bustina lievito
vanillina
1 confezione pasta sfoglia
30 gr gocce cioccolato

monta i tuorli con la metà dello zucchero, unisci poi il burro morbido, buccia di limone, nocciole, mandorle, farina e lievito ben setacciati.

Monta a parte gli albumi e poi unisci delicatamente l'altra metà dello zucchero. Unisci gli albumi al composto precedente (mescolando dal basso vs l'alto) e metti la vanillina.

Stendi la pasta sfoglia in una tortiera (simile a quella x crostate), metti sul fondo le gocce di cioccolato e sopra l'impasto. cuoci a 180° per 15 minuti e poi a 160° per altri 30

