

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Stella di mandorle

Natale si avvicina! è d'obbligo un dolce di mandorle.



Difficoltà
media



Quantità
8 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Mandorle - 300 g
- zucchero - 300 g
- uova - 6
- amido di grano - 60 g
- limone - 1
- Per la glassa:
 - il succo di mezzo limone + 100 g di zucchero a velo

Preparazione

Questa è una delle tante, vecchie ricette, per fare la torta di mandorle! Per prima cosa bisogna spellare le mandorle. Versatele per 5 minuti in un pentolino dove bolle dell'acqua. Appena vedrete che con una leggera pressione delle dita la pellicina va via, si possono scolare e spellare. Fatele asciugare nel forno per una decina di minuti e, quando sono fredde e asciutte, macinatele con il robot assieme all'amido. Mettetele da parte. In una ciotola frullate le uova intere con lo zucchero, come se doveste fare il pan di Spagna. Aggiungete un pizzico di sale. Quando avrete una bella massa spumosa e compatta (circa 20 min.) aggiungete le mandorle, che avevate già preparato e il limone grattugiato, incorporando il tutto con la frusta a mano, dal basso verso l'alto, delicatamente. Versate il composto in una teglia imburata ed infarinata e mettete in forno a temperatura moderata per circa 40 min o fino a quando sarà dorata a vostro piacere. Lasciatela ancora un po' nel forno e non preoccupatevi se si abbasserà un poco. Sformatela e decorate a piacere o, soltanto con lo zucchero a velo o con una glassa più o meno compatta, come tradizione! Io ho fatto una glassa leggera con il succo di mezzo limone e 100 g. di zucchero a velo. Mischiate con una forchetta fino ad avere un composto liscio e versate sulla torta. Se vi piace la glassa molto spessa aumentate le dosi dello zucchero e del liquido, che può essere oltre che limone anche semplice acqua o albume d'uovo leggermente montato. Per la tradizione, la torta di mandorle si ricopre con una glassa fatta da acqua, zucchero a velo e profumata da acqua fior d'arancia. Ricordate che la torta di mandorle sarà più morbida il giorno dopo. Conservatela in una busta per alimenti, come il panettone, e rimarrà così, fresca e morbida a lungo!!!

