



Microonde: Torta alle mandorle - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - microonde - frutta secca

Ingredienti:

- 90 g di farina - 100 g di zucchero - 100 g di burro - 50 g di mandorle sgusciate - 2 uova - 1 bustina di vanillina - un po' di limone grattugiato - 1 cucchiaino di lievito in polvere

Preparazione:

Frullate lo zucchero con il burro ammorbidito tagliato a pezzetti. Aggiungete le mandorle tritate, le uova, la buccia di limone grattugiata, la bustina di vanillina ed infine la farina a cui avrete aggiunto il lievito. Rimestate fino ad ottenere un impasto omogeneo. Foderate una pirofila in pirex con carta da forno e versatevi il composto, cuocendo per 5 minuti in forno a massima potenza. Lasciate raffreddare, togliete dallo stampo e servite.

eCucinando.it