



Torta di ciliegie e mandorle - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - torte farcite - panna montata

Ingredienti:

300 gr di ciliegie, 100 gr di mandorle, 140 gr di farina, 1 cucchiaino di lievito in polvere, 1 pizzico di sale, 200 gr di burro, 80 gr di zucchero, 3 uova grandi, zucchero a velo.

Snocciolare le ciliegie e raccogliere il succo che dovesse colare. Macinare le mandorle ed unirle alla farina e al lievito. Montare il burro a crema spumosa con lo zucchero. Unire i tuorli uno alla volta e sbattere bene, aggiungere il composto di farina e mandorle, il sale e l'eventuale succo di ciliegia raccolto. Unire i bianchi montati a neve molto soda. Versare l'impasto in una tortiera di 22 cm ben imburata e rivestita di carta forno (o una pirofila) disporre le ciliege premendole poco nell'impasto e cuocete per 40 minuti. Verificare col uno stecchino l'avvenuta cottura della torta alle ciliegie. Si può anche creare una base di pasta frolla o sfoglia sottile. Decorare con panna montata e ciliegie o una spolverata di zucchero a velo.

eCucinando.it