



Torta mantovana - [Visualizza sul sito](#)
di Aurelia

maizena - burro - mandorle

Ingredienti:

5 uova
100 g di farina
100 g di maizena
200 g di burro
1 limone
2 cucchiaini di lievito per torte
un pizzico di sale
scorza grattata di un limone
granella di mandorla, oppure mandorle a scaglie.
zucchero a velo

Procedimento:

Si dividono le uova mettendole in due ciotole separate. Gli albumi li monteremo a neve ben ferma, aggiungendoci un pizzico di sale, mentre i tuorli li monteremo con lo zucchero, rendendo i tuorli ben spumosi.

Nel frattempo accendiamo il forno a 160°, e sciogliamo il burro a bagnomaria, quando sarà sciolto, possiamo usarne una piccola quantità per ungere la tortiera, poi la infarineremo leggermente, scuotendone l'eccesso.

Quando i rossi d'uovo saranno ben spumosi, ci aggiungeremo la farina setacciata, la maizena, il lievito, il burro sciolto e la buccia grattugiata del limone, mescolando.

Uniamo all'impasto gli albumi montati, mescolando molto delicatamente dal basso verso l'alto.

Versiamo il tutto nella tortiera e cospargiamo la superficie di granella di mandorle oppure con le scaglie. Mettiamo il tutto in forno, cuociamo per 30/40 minuti, prima di sfornare provare con lo stecchino se la torta è cotta, altrimenti prolungare la cottura per qualche minuto.

Una volta sfornata, lasciarla raffreddare e spolverarla con dello zucchero a velo.

