



TORTA DI PATATE E MANDORLE



Ingredienti

- Patate 300g
- Zucchero 90g
- Uova 2
- Limone 1 (la scorza)
- Zucchero a velo q.b
- Mandorle tritate q.b

Procedimento

Dividiamo i tuorli dagli albumi, montiamo gli albumi a neve e montiamo i tuorli con lo zucchero fino a creare un composto omogeneo. Schiacciamo con una forchetta le patate lesse e le aggiungiamo al composto con i tuorli e zucchero. Uniamo la scorza di un limone e con le fruste lavoriamo il tutto, aggiungiamo le mandorle tritate a coltello. Adesso aggiungiamo anche gli albumi lavorati incorporandoli con movimenti dal basso verso l'alto delicatamente.

Versiamo il composto in una teglia imburrata e infarinata. Inforniamo a forno statico preriscaldato a 180 gradi per 40 minuti circa. Serviamo tiepida con zucchero a velo.