

Torta di mandorle alla cannella

La **torta di mandorle alla cannella** è un dolce alto, morbido e speziato, perfetto per essere servito con il tè al pomeriggio, oppure per la colazione del mattino. Mandorle, amaretti e cannella conferiscono un profumo davvero particolare al dolce, tutto da provare.

La **torta di mandorle alla cannella** si conserva ottimamente a temperatura ambiente per una settimana, ben coperta sotto una campana oppure avvolta da pellicola trasparente.

INFORMAZIONI

- **10** persone
- **360Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora e ½**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**



INGREDIENTI

- 250 g di mandorle spellate
- 20 g di amaretti secchi
- 8 uova di gallina
- 300 g di zucchero
- 50 g di fecola di patate
- 5 g di cannella in polvere
- 5 g di lievito per dolci vanigliato
- Burro e pangrattato per lo stampo

PREPARAZIONE

- Tritare finemente le mandorle nel mixer.
- Pestare gli amaretti con il pestello dentro il mortaio. Alternativamente utilizzare uno strofinaccio pulito e pestare con il batticarne.
- Rompere le uova mettendo in una capace terrina i tuorli ed in un'altra gli albumi.
- Unire ai tuorli lo zucchero, amalgamare con la frusta manuale, quindi sbattere con la frusta elettrica fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.
- Incorporare, usando un cucchiaino di legno e poco per volta, la farina di mandorle, gli amaretti, la fecola di patate, la cannella ed il lievito. Amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo.
- Montare gli albumi a neve utilizzando le fruste elettriche ben pulite.
- Incorporare gli albumi al composto molto delicatamente, usando un cucchiaino di legno.
- Imburrare una tortiera da 22 centimetri di diametro, cospargerla con un leggero strato di pangrattato e scuoterla per soffiare via le eccedenze.
- Colarvi dentro la pastella ed infornare per 45 minuti a 170° C.
- Ritirare la torta, lasciarla intiepidire e sformarla.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.