



TORTA FRANGIPANE

Ingredienti:

Per la pasta

- 50 g di farina riso
- 150 g di farina 0
- 40 g di MyDietor Cuor di Stevia
- 100 g di burro
- 2 tuorli
- 1 cucchiaino di lievito per dolci

Per il ripieno

- 100 ml di latte
- 150 g di farina di mandorle
- Scorza di un'arancia grattugiata
- 30 g di mandorle a lamelle
- 2 uova
- 40 g di burro
- 20 g di olio di girasole bio

Procedimento:

Cominciamo dalla pasta: in un ampio contenitore, amalgamate il burro e la stevia, unite le uova ed infine le due farine e il lievito. Lavorate velocemente l'impasto, formate una palla e fatelo riposare per 30 minuti. Nel frattempo pensiamo al ripieno: in una ciotola versate la farina di mandorle, il latte, il burro fuso, l'olio e la scorza d'arancia, amalgamando il tutto; poi incorporate le uova. Ricoprite uno stampo da crostata da 24 cm di diametro con la pasta che avete preparato prima, versate il ripieno, decorate con le mandorle lamelle e infornate a 170° per 40 minuti circa.