

Torta “Pan del nonno”

Senza glutine



Ingredienti

5 uova

250 gr zucchero

200 gr burro sciolto

100 gr fecola di patate

105 gr farina di riso #

105 gr amido di mais #

1 fialetta aroma mandorla

16 gr lievito per dolci #

50 gr granella di nocciole #

zucchero a velo #

Procedimento

In una ciotola rompiamo le uova, aggiungiamo lo zucchero e montiamo con le fruste elettriche per qualche minuto, fino a far diventare il composto biancastro e spumoso. Aggiungiamo l'aroma mandorla e mescoliamo ancora. Sempre mescolando aggiungiamo il burro sciolto e amalgamiamolo. Uniamo anche la Fecola di Patate Paneangeli e poi la farina (un po' alla volta) e incorporiamole mescolando. Infine aggiungiamo il lievito per dolci e diamo un'ultima mescolata. Prendiamo una teglia da 26 cm di diametro (ma andrà bene anche leggermente più piccola o più grande) imburrata sul fondo, e cospargiamo il fondo con granella di nocciole Versiamo sopra l'impasto e livelliamolo se necessario. Poi inforniamo e cuociamo in forno preriscaldato ventilato a 165 °C per 45 minuti, oppure in forno statico a 175 °C per lo stesso tempo. Una volta sfornata e fatta leggermente intiepidire, stacciamo i bordi della torta dalla teglia passando nel mezzo la lama di un coltello, poi capovolgiamo la torta su un piatto da portata. Se ci va, possiamo decorarla con un po' di zucchero al velo oppure lasciarla con in vista la sua bella superficie punteggiata di granella di nocciole

Ricetta originale di Benedetta Rossi