

Tortine alle mandorle

Senza glutine



Ingredienti

Base

300 gr di pasta frolla senza glutine (già pronta) #

Per la crema alle mandorle

100 gr di burro morbido senza lattosio

100 gr di zucchero

2 uova

5 ml di estratto di vaniglia

120 gr di farina di mandorle #

Per decorare

30 gr di mandorle a lamelle #

Procedimento

Stendete la pasta frolla e rivestite gli stampini da tartelletta. Bucherellate il fondo con una forchetta e mettete in frigo per 15 minuti. Montate il burro morbido con lo zucchero fino a ottenere una crema liscia. Aggiungete le uova una alla volta, poi la vaniglia. Incorporate la farina di mandorle e mescolate bene. Distribuite la crema nei gusci di frolla. Cospargete con le mandorle a lamelle (se volete). Cuocete in forno statico a 180°C per 20–25 minuti, fino a doratura.

Ricetta dal web