# Torta gialla con le mandorle




Anche questa ricetta la dedico alla raccolta “AAA ricette col cardamomo cercasi” di Ale che mi ha offerto la possibilità di dar spazio alla fantasia con una delle mie spezie preferite dopo la cannella.
E’ una torta “sbriciolosa” e “sgranocchiosa” per la presenza della farina di mais e delle mandorle tritate, profumata al cardamomo e con un delicato aroma di limone.
La prima volta che l’ho fatta avevo montato le uova con lo zucchero e aggiunto poi, il burro fuso freddo; ieri la pigrizia ha preso il sopravvento e per evitare di lavare una ciotolina in più ho deciso di cambiare ordine di ingredienti: ho montato a crema il burro morbido con lo zucchero e aggiunto poi le uova una alla volta.
In fondo mi ero sempre chiesta quale potesse essere la differenza tra i due procedimenti senza mai riuscire a capirlo!
Beh, ora so che nel secondo caso è necessario aggiungere anche del liquido, altrimenti l’impasto diventa troppo asciutto e sodo, ma il risultato direi che è stato molto soddisfacente, migliore della prima versione.
Come dire che la “pigrizia” per una volta ha avuto il suo tornaconto!

Torta gialla con le mandorle

Print
Prep time
15 mins
Cook time
40 mins
Total time
55 mins

Per uno stampo da 24 cm

Author: Federica
Recipe type: Torte
Serves: 8-10
Ingredienti

- 120 gr di farina 00
- 80 gr di farina di mais fine (fioretto)
- 100 gr di zucchero
- 1 uovo intero
- 3 tuorli
- 80 gr di burro morbido
- 50 gr di farina di mandorle
- latte intero q.b. (circa 100 ml)
- 4-5 bacche di cardamomo
- cannella in polvere
- scorza grattugiata di ½ limone
- 12 gr di lievito per dolci
- un pizzico di sale
- mandorle a lamelle
- zucchero a velo

Procedimento

1. Con le fruste elettriche montare il burro morbido, lo zucchero e un pizzico di sale fino ad ottenere una crema bianca e soffice.
2. Aggiungere i tuorli uno alla volta, unendo il successivo solo dopo che il precedente è stato completamente assorbito.
3. Unire l'uovo intero e amalgamare bene il tutto, sempre con le fruste ad alta velocità.
4. Profumare con la scorza di limone, le bacche di cardamomo pestate finemente e la cannella in polvere.
5. Cominciare ad aggiungere le farine, setacciate insieme con il lievito, incorporandole a mano con una spatola poco alla volta, alternandole al latte a filo.
6. Unire per ultimo la farina di mandorle.
7. Si dovrà ottenere alla fine un composto soffice e cremoso.

8. Trasferire l’impasto in uno stampo ben imburrato e infarinato, livellare la superficie con la spatola, cospargere con le mandorle a lamelle e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 35-40 minuti (vale la prova stecchino).
9. Sformare la torta tiepida e lasciarla raffreddare completamente su una gratella per dolci.
10. Una volta fredda cospargere di zucchero a velo e servire.

