



Le ricette di Luca



MANTOVANA

Ingredienti:

200 gr di fecola
200 gr di zucchero
150 gr di burro
100 gr di farina
100 gr di mandorle
4 uova
mezzo limone
1 bustina di lievito
1 pizzico di sale
zucchero a velo per guarnire

Preriscaldate il forno a 180° C. Separate gli albumi dai tuorli. Lavate, pelate e grattugiate la buccia del limone. Spremete il limone. Tritate le mandorle.

Separate gli albumi dai tuorli.

In una terrina setacciate la farina, la fecola ed unite tutti gli ingredienti, zucchero, tuorli d'uovo, burro ed un pizzico di sale ed impastate bene. Montate a neve gli albumi ed aggiungeteli al composto lentamente. Aggiungete il lievito setacciato mescolate nuovamente fino a rendere l'impasto omogeneo e cremoso. Preparate la teglia come da vostra abitudine imburrandola o infarinandola o foderandola con carta forno.

Spolverizzate il fondo con la metà delle mandorle. Versate l'impasto nella teglia. Distribuite sopra l'impasto il restante delle mandorle.

Cuocete in forno per 45 minuti.