

Linzer Torte



✂ Per uno stampo da 28 cm di diametro

Ingredienti

270 gr di farina "00"
150 gr di zucchero
75 gr di mandorle tritate
110 gr di burro ammorbidito a temperatura ambiente + 5 gr per
imburrare la teglia
1 uovo + 1 per spennellare
la scorza grattugiata di 1/2 limone
un pizzico di cannella
un pizzico di chiodi di garofano in polvere
qualche goccia di essenza di vaniglia o i semi di mezza bacca
10 gr di lievito per dolci
300 gr di marmellata di ribes rosso

Procedimento

Versare sulla spianatoia la farina setacciata con il lievito, unire le mandorle tritate, lo zucchero, le uova, la scorza grattugiata del limone, la cannella, i chiodi di garofano, la vaniglia e il burro ammorbidito a temperatura ambiente. Lavorate il tutto fino a formare un composto omogeneo. Avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e fatelo riposare in frigo per 30 minuti. Stendere la pasta con il mattarello fino a formare una sfoglia di 3 mm di spessore e rivestire lo stampo precedentemente imburrato. Aggiungere la marmellata di ribes, stenderla e infine decorare con le striscioline di impasto che avrete precedentemente messo da parte. Sbattere un uovo e spennellare la superficie. Cuocere a forno preriscaldato a 180° per 40 minuti. Sforare e lasciare raffreddare su una gratella.
