

## Tortine mandorle & clementine

---



✂ Per 6 tortine

### Ingredienti

130 g di farina "00"  
100 g di farina di mandorle  
150 g di zucchero  
1 cucchiaio di miele  
60 g di burro  
2 uova  
5 clementine bio (buccia e succo)  
6 g di lievito per dolci  
una manciata di mandorle a lamelle per decorare

### Procedimento

Lavare accuratamente le clementine, asciugarle e con un rigalimoni ricavare la buccia e tenere da parte. Tagliare a metà le clementine e spremere il succo.

Sbattere le uova con lo zucchero e il burro, aggiungere poi la farina ed il lievito e continuare a sbattere. Incorporare il succo di clementine e le bucce e sbattere fino ad ottenere un composto omogeneo. Disporre 3 cucchiainate di impasto per ciascuno stampo da crostatina (diametro di 4,5 cm) e aggiungere qualche lamella di mandorla sulla superficie. Infornare in forno preriscaldato a 180°C per 20-25 minuti. Sfornare e lasciare raffreddare completamente prima di servire.