Torta Antonietta

difficoltà	media	tempo di cottura	40 min.
tempo di preparazione	15 min.	porzioni	12

Ingredienti

150 gr di mandorle tritate

350 gr di farina 00

200 gr di zucchero integrale di canna

una bustina di lievito per dolci vanigliato 16gr circa

125 gr di burro

un uovo

un tuorlo

marmellata di Clementine Nova - Marchesi di San Giuliano

Procedimento

In una terrina unisci le mandorle tritate, la farina setacciata e il lievito per dolci. A parte sbatti l'uovo e il tuorlo e uniscili agli ingredienti secchi, inizia ad impastare gli ingredienti usando i rebbi di una forchetta e aggiungi piano piano a piccoli pezzi il burro ammorbidito (va tenuto almeno un'ora fuori dal frigo). Continua ad impastare con le mani, sbriciolando ed amalgamando l'impasto. Quando il burro sarà completamente incorporato all'impasto, dividilo in due metà, e schiacciane una sul fondo di una teglia a cerniera di 18cm di diametro, imburrata e infarinata. Cospargi il tutto con un vasetto di marmellata di Clementine Nova Marchesi di San Giuliano, e ricopri con l'altra metà. Cuoci in forno statico preriscaldato a 180° per 40 minuti circa.