

Torta Ai Fiori Di Mandorlo

Impastate farina, uova, zucchero, mandorle tritate, lievito e i fiori di mandorlo. Imburrate una teglia, disponetevi la pasta tirata a sfoglia e cuocete mezz'ora circa a 200 gradi. Trasferite su un piatto, spalmate la superficie con la gelatina di fragole; sopra le fragole tagliate a met?.

Ingredienti

350 G Farina
160 G Zucchero
4 Uova
150 G Fragoline
2 Cucchiari Fiori Di Mandorlo
Gelatina Di Fragole
60 G Mandorle Sbucciate
1 Bustina Lievito

Note

Preparazione: 60 minuti.