

Torta soffice fragola e mandorla

Ingrédients

- 100g di burro morbido
- 20g di olio neutro
- 2 uova
- 170g di zucchero
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 180g di farina
- 60g di farina di mandorle
- 6g di lievito in polvere
- 1 pizzico di sale
- 230g di fragole
- 55g di mandorle a lamelle
- 20g di fragole per la decorazione

Préparation

1. Se stai cercando un dessert alle fragole ma vuoi variare un po' dalla classica crostata, sei arrivato nel posto giusto!
2. Questa torta fragole/mandorle è veloce da fare, e come spesso puoi modificarla secondo i tuoi gusti (togliendo l'estratto di mandorla amara se non ti piace, sostituendo la farina di mandorle con nocciole o cocco, sostituendo le fragole con lamponi...).
3. Materiale: Cerchio di 22cm Ingredienti: Ho usato l'estratto di vaniglia Norohy di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Tempo di preparazione: 20 minuti + 40 minuti di cottura Per una torta di 22cm di diametro: Ingredienti: di burro morbido di olio neutro 2 uova di zucchero Alcune gocce di estratto di mandorla amara 1 cucchiaino di estratto di vaniglia di farina di farina di mandorle di lievito in polvere 1 pizzico di sale di fragole di mandorle a lamelle di fragole per la decorazione Ricetta: Mescola il burro morbido, l'olio, le uova e lo zucchero con una frusta elettrica fino a ottenere un composto sbiancato e gonfio.
5. Aggiungi la vaniglia e l'estratto di mandorla amara (più o meno secondo i tuoi gusti).
6. Incorporare poi la farina, la farina di mandorle, il lievito e il sale.
7. Infine, aggiungi le fragole precedentemente tagliate a fette.
8. Versa l'impasto nel tuo stampo per torte (o cerchio) imburato, aggiungi alcune fragole a fette sopra, poi le mandorle a lamelle.
9. Inforna nel forno preriscaldato a 175°C per circa 35-40 minuti di cottura (la lama di un coltello inserita nella torta deve uscirne asciutta).
10. Lascia raffreddare, poi sforma la torta e goditi!