

Linzertorte

Ingredienti

Farina 00 175 grammi, farina di grano saraceno 175 grammi, burro 250 grammi, farina di mandorle 150 grammi, 200 grammi di zucchero bianco, 50 grammi di zucchero di canna, una bustina di vanillina, 4 tuorli, 2 uova intere, un cucchiaino di cannella, un cucchiaino di chiodi di garofano in polvere, un cucchiaio di cacao amaro in polvere, 1 barattolo di marmellata di mirtilli rossi.

Tempi

1 ora e 1 ora di cottura

Procedimento

Mescolare in una planetaria o a mano le farine, il burro freddo a pezzetti, i due tipi di zucchero, la vanillina, le uova, i tuorli, le spezie e il cacao.

Creare un impasto omogeneo e farlo riposare in frigorifero per 30 minuti avvolto nella pellicola trasparente.

Nel frattempo scaldare il forno statico al massimo.

Prendere l'impasto e adagiarne 2 terzi in una teglia rotonda e bassa coperta da carta da forno.

L'impasto risulta molto morbido e leggermente appiccicoso, quindi non si riesce a stendere con il mattarello, ma si devono utilizzare le mani.

Una volta creata la base, leggermente alzata sui bordi, spalmare con la marmellata di mirtilli rossi e con il restante impasto creare dei rotolini da disporre a reticolato sul dolce.

Abbassare il forno a 180 gradi e cuocere per 60 minuti.