

LINZER TORTE

Ingredienti:

300 gr. di burro, 300 gr. di zucchero, 3 uova, 400 gr. di farina, 250 gr. mandorle tritate, 1 bustina di zucchero vanigliato
1/2 cucchiaino di cannella, 1 presa di chiodi di garofano, 1 cucchiaino di rum, 1 bustina di lievito, sale, limone grattugiato
250 gr. di marmellata di mirtilli

Procedimento:

Amalgamare il burro morbido con lo zucchero, il sale, il limone e lo zucchero vanigliato.

Aggiungere le uova e gli aromi.

Mescolare la farina, le mandorle e il lievito e aggiungere all'impasto.

Farlo riposare per 1/2 ora.

Versare i 2/3 della pasta in una tortiera imburrata e infarinata.

Mettere sopra la marmellata e con una sac - a - poche fare una grata.

Cuocere in forno già caldo a 180° per 40 minuti.

