

# TORTA MANDORLATA ALLE PRUGNE

La prima cosa che avrete pensato è “ma la stagione delle prugne è passata”. Invece c'è chi ancora ne ha nel frigorifero, si perché queste prugne si conservano a lungo per diversi mesi, e comunque questa torta è troppo buona per rimanere nel mio archivio!! Le angeleno me le ha regalate una mia carissima amica e questa torta è per lei, diciamo per terminarle.

Potete realizzare la torta anche con le mele o con la frutta sciroppata.



**TORTA MANDORLATA ALLE PRUGNE**  
per una teglia 20×30

500 g di prugne angeleno  
140 g di burro  
150+40 g di zucchero  
70 g di farina 00  
75 g di farina di mandorle  
45 g di farina di riso  
2 uova  
3-4 cm di radice di zenzero  
scorza di 1 limone bio  
1/3 di cucchiaino di bicarbonato

80 g di mandorle a scaglie  
20 g di miele d'acacia  
20 g di liquore alle prugne



l'ombelico di Venere

Lavate le prugne, privatele del nocciolo e tagliatele in 4 parti. Mettetele in padella assieme a 40 grammi di zucchero. Dopo qualche minuto sfumate con il liquore e fare addensare il sugo che si sarà formato.

Montate il restante zucchero con il burro morbido, quando il composto sarà chiaro e gonfio unite un uovo per volta, aggiungete il secondo quando il primo sarà assorbito. Continuate a montare il composto. Unite le farine setacciate, il bicarbnato, lo zenzero e la scorza di limone grattugiata. Amalgamate l'impasto. Foderate con carta forno una teglia 20x30, stendete l'impasto e ricoprite con le prugne cotte. Cospargete con le mandorle a lamelle e distribuite il miele in modo omogeneo.

Cuocete a 180° per circa 35 minuti, fate attenzione che le mandorle non si brucino, nel caso ricoprite con carta di alluminio.



Calombelico di Venere





l'ombelico di Venere

