



Torta GENOVESE ai PISTACCHI

Senza lievito



INGREDIENTI Teglia da 22 cm Ø

- Farina 00 140 gr
- Maizena 10 gr
- 3 tuorli
- 2 albumi
- Pistacchi sgusciati* 70 gr
- Burro 160 gr
- 1 arancia
- Zucchero semolato 130 gr
- Sale fino (un pizzico)
- Zucchero a velo q.b.

* Pistacchi non salati

1



Tagliare il burro a tocchetti e lasciarlo ammorbidire fuori frigo.

Con un cucchiaino lavorare il burro fino ad ottenere una pasta omogenea.

Aggiungere lo zucchero e lavorare con il cucchiaino fino ad amalgamarlo perfettamente al burro.

2



Aggiungere i tuorli delle tre uova (a parte conservare gli albumi di due uova).

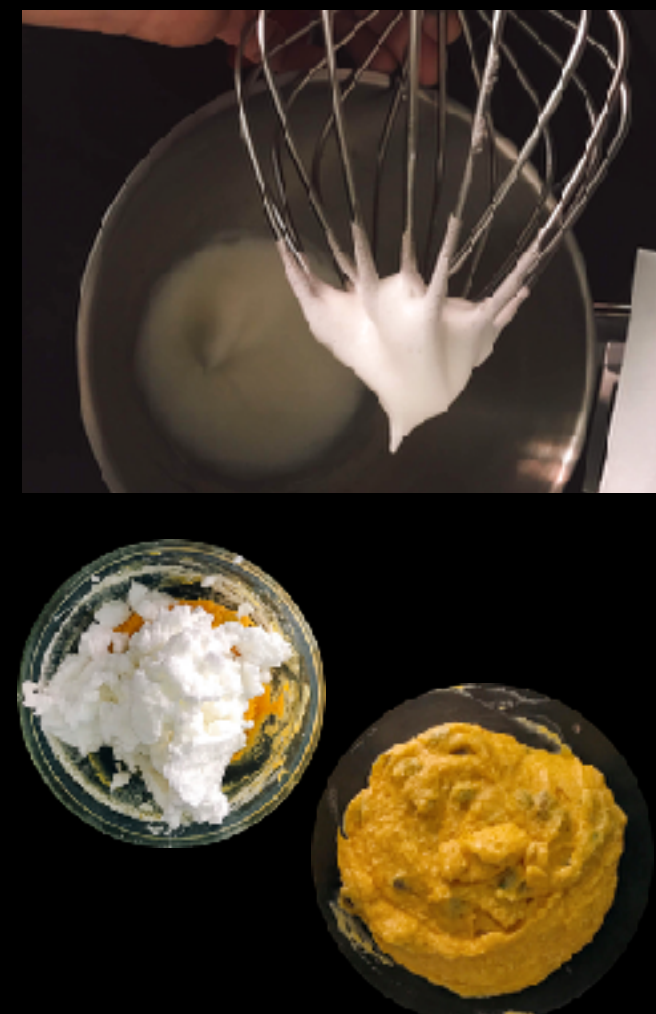
Amalgamare bene i tuorli alla crema di burro e zucchero.

Aggiungere quindi un pizzico di sale e le farine.

Appena anche questi ingredienti risultano ben incorporati aggiungere il succo di un'arancia e i pistacchi.

Amalgamare nuovamente il tutto.

3



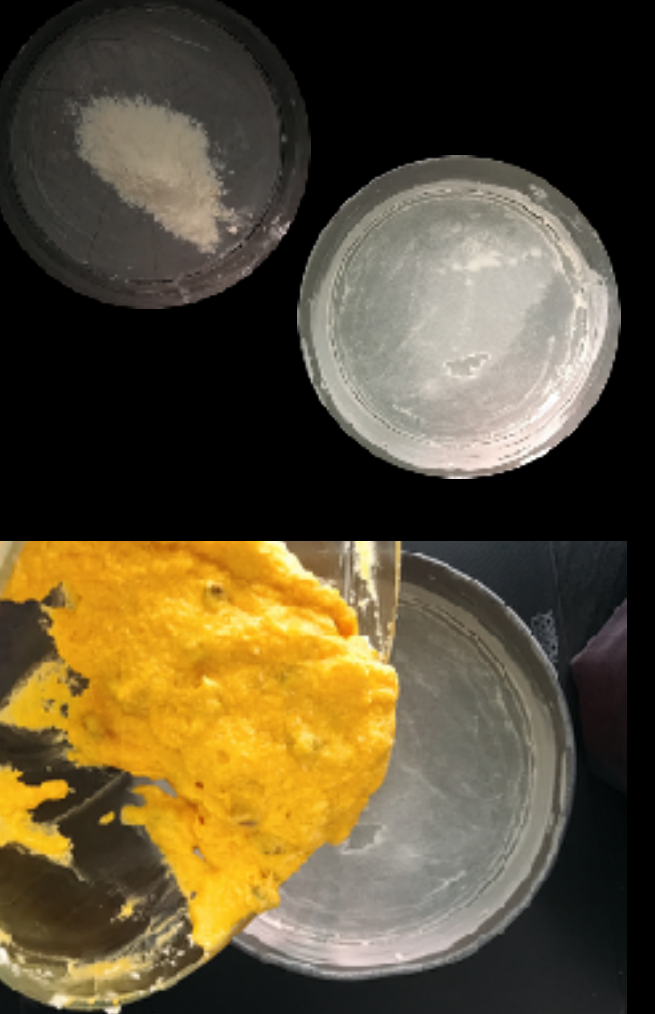
Accendere il forno a 150° in modalità statica.

Montare a neve, molto bene, i due albumi messi da parte.

Aggiungere gli albumi montati al composto e con un delicato movimento dal basso verso l'alto incorporarli piano piano.

L'impasto è pronto una volta ottenuto un composto omogeneo.

4



Imburrare la teglia. Aggiungere all'interno un cucchiaino di farina e rigirare la teglia. Quindi ribaltare la teglia per eliminare la farina in eccesso che non si è attaccata al burro.

Versare il composto all'interno della teglia e poi scuoterla leggermente per distribuire uniformemente.

Infernare a forno caldo (150°) e cuocere per 40/45 min.

5



Puoi servire.

Togliere la torta dal forno e lasciarla raffreddare.

Quindi rimuoverla dallo stampo e aggiungere lo zucchero a velo sulla superficie.

BUON APPETITO

Senza lievito. In contro tendenza rispetto alle torte alte e soffici tanto in voga.

Gusto e consistenza particolari.



www.RicetteOrizzontali.it

@ [ricetteorizzontali](https://www.instagram.com/ricetteorizzontali)

