LO SPEZIALE

Quadrotti alla marmellata

Con marmellata di arance amare

lospeziale.bio

Quadrotti alla marmellata

INGREDIENTI per 6/8 persone

Farina 00 *150 gr* | **Farina di mandorle** *150 gr* | **Zucchero** *150 gr*
Marmellata *330 gr* | **Uova** *2* | **Olio di semi** *100 ml* | **Lievito** *1 bustina*
Vanillina *1 bustina* | **Sale** *1 pizzico* | **Mandorle** *q.b.* | **Granella di zucchero** *q.b.*

PROCEDIMENTO

Versate in una ciotola lo zucchero e le uova, lavorateli con lo sbattitore elettrico per ottenere un composto gonfio, soffice e spumoso. Aggiungete la **marmellata di arance amare** e proseguite la lavorazione. Unite poi la farina, la farina di mandorle, il lievito ed un pizzico di sale continuando a lavorare con le fruste e aggiungendo l'olio. Dovrete ottenere un impasto liscio e senza grumi. Versate l'impasto in una teglia quadrata rivestita con carta forno, distribuite in superficie le mandorle a lamelle e la granella di zucchero. Infornate la torta in forno statico preriscaldato a 180° per 40-50 minuti. Lasciate raffreddare. Una volta freddo, tagliate a quadrotti e servite con una leggera spolverata di zucchero a velo.

Marmellata di arance amare
N.D. di Jouques

Scansiona e acquista.

VOKART.IT