

# TORTA SANT'ALESSANDRO

(ricetta originale del Consorzio Pasticcieri Artigiani Bergamaschi)

## Ingredienti

Burro	<b>g.250</b>
Zucchero	<b>g.250</b>
Farina di mandorle	<b>g.200</b>
Farina	<b>g.100</b>
Uova intere	<b>n.6</b>
Fumetto	<b>g.50</b>
Miele	<b>g.10</b>
Rum	<b>g.20</b>
Scorza di mezzo limone grattugiata	

## Procedura:

- 1) Montare il burro in pomata, zucchero, miele, scorza di limone grattugiata
- 2) Aggiungere le uova poco alla volta fino a montatura
- 3) Aggiungere manualmente farina, farina di mandorle, fumetto, preventivamente setacciate e tutte insieme
- 4) Per ultimo aggiungere il rum
- 5) Preparare gli stampi unti e in granellati con polvere (farina ) di mandorle
- 6) Versare g.500 di prodotto in uno stampo da 20 cm. di diametro e coprire con mandorle filettate
- 7) Cuocere a 170/180° per circa 30/35 minuti
- 8) Togliere dallo stampo prima che la torta si raffreddi
- 9) Lasciar raffreddare per circa 24 ore prima di confezionare