

TORTA PISTACCHIOSA



Ingredienti

- 200 g di farina di **pistacchio** (più 50 g per guarnire la torta)
- 50 g di farina 00 (oppure 100 g senza aggiunta di fecola di patate)
- 50 g di fecola di patate
- 130 g di burro
- 230 g di zucchero
- 6 uova medie
- 1 bustina di lievito vanigliato

PROCEDIMENTO

La preparazione della **torta al pistacchio** è piuttosto veloce quindi accendere il forno a 180° (modalità statico) così al termine della preparazione sarà giunto a temperatura. Montare i tuorli con lo zucchero per qualche minuto, il tempo necessario per ottenere una crema soffice, chiara e spumosa e gli albumi a neve.



Aggiungere il burro precedentemente sciolto a bagnomaria oppure in microonde e la **farina di pistacchi**. Amalgamare bene la farina di pistacchio, mescolando sempre dal basso verso l'alto per non smontare il composto. Aggiungere anche la farina, la fecola e il lievito setacciati, continuando a mescolare. Imburrare e infarinare una teglia a cerniera (diametro 26 cm per ottenere l'altezza come in foto, più piccola sarà la teglia e più la torta al pistacchio risulterà alta) e versarvi il composto ottenuto.



Il forno sarà ormai giunto a temperatura, dunque infornare a 180° (modalità statico) per circa 40 minuti. Lo sportello del forno non deve essere aperto per i primi 30 minuti, dopo è possibile controllare la cottura infilzando uno spaghetti o uno stuzzicadenti all'interno della torta, se questo fuoriesce asciutto allora la torta è pronta. Lasciare riposare la torta al pistacchio in forno spento, con lo sportello leggermente aperto, per circa 10 minuti. Guarnire la torta con farina di pistacchio o granella di pistacchio, con zucchero a velo o nutella e pistacchio.



Gustare la torta a colazione o a merenda con un buon bicchiere di latte.

