



ALL'OPERA IN TRENTINO DAL 1870

TORTA DI FREGOLOTI



INGREDIENTI

300 g di farina di grano tenero tipo 00
80 g di mandorle sbucciate e tritate
100 g di zucchero
1 cucchiaino di lievito
150 g di burro
1 tuorlo
1 cucchiaino di miele
Grappa
Sale

PREPARAZIONE

Impastate tutti gli ingredienti (meglio se con le mani) in una terrina fino a ottenere un impasto asciutto e granuloso.

Disponete l'impasto sbriciolato in una tortiera da crostata precedentemente cosparsa di burro e infarinata.

Fate cuocere nel forno a 180°C per circa 45 minuti.

