

**Torta mais e mandorle. Quando  
si dice: distrazione!**

© Federica - notedicioccolato



Nuova eh...la distrazione.

Per la sottoscritta!

Solo poco tempo fa vi raccontavo la disavventura con la ricetta delle [ciambelline al](#)

[miele](#), causa mia disattenzione nell'interpretare la ricetta ed ecco che ci risiamo di nuovo.

Ma stavolta la ricetta non ha nulla, anzi!

La ricetta è giusta, fin troppo riuscita, con tanto di superficie uniforme e precisa come piace a me.

E allora l'inghippo dov'è?

Nelle foto!

L'inghippo è tutto nelle foto e potrei quasi quasi sottoporvi un piccolo giochino.

### **TROVATE L'INTRUSO!**

Perché un intruso c'è, più di uno a fare bella mostra pure in primo piano.

L'avete scovato?

No, dico io...

Una si programma tutto il set nella testa.

Si prepara in anticipo quel che "serve" onde evitare di dimenticare qualcosa come suo solito.

Decide di complicarsi la vita con il "total white" o giù di lì perché "se poi non abbiamo la scusa per sbraitare in post produzione non siamo contente"!

Metti qui, sposta là, spolvera lo zucchero, sali-scendi, scendi-sali, taglia-affetta-assaggia...perché se non è commestibile che diamine ci faccio con le foto...boooooooooona...questa è l'ultima, no ancora una, si ok basta così, arrivi a smantellare tutto per accorgerti giusto giusto alla fine che...

Che?

***Nelle foto ci hai infilato le noci pecan quando nella torta ci sono le mandorle!!!***

Mannaggia alla miseriaccia, si può essere più rinco?!?!?

Invece di farla tanto lunga avrei potuto facilmente metterci una pezza proponendovi una ricetta con le noci al posto delle mandorle ma...

1. non mi piace barare;
2. con le noci tritate l'aspetto non sarebbe stato lo stesso a meno di non averle prima accuratamente spellate ed io le pecan non le ho mai pelate;
3. nella ricetta ho usato una piccola parte di mandorle amare che regalano quel qualcosa in più e che con le pecan non mi ci azzecavano un tubo;
4. avrei dovuto cambiare anche liquore: una mandorla amara (o Amaretto che sia) con le pecan...magari un nocino sarebbe stato meglio;
5. a me la torta è piaciuta così ed era così che la volevo accidentaccio!

Ergo:

A. visto che le foto mi sono sembrate decenti;

B. scontato che se provassi a rifarle con la frutta giusta combinerei una ciofeca

(la legge di Murphy non si smentisce MAI!);

C. giacchè sono una schiappa con "*fotosiopp*" e di trasformare le pecan in mandorle non son capace;

D. poiché sono pigra pigrissima e di pelare-tritare le pecan a farina in questo momento voglia non ne ho...

Oggi vi beccate la ricetta giusta ma le foto con l'intruso!

Mi perdonate?

Suvvia, già solo per la sincerità ^\_^

La torta vi assicuro che merita.

**P.S.** così, tanto per dire! Le pecan avrebbero dovuto essere per il set dei biscotti preparati insieme alla suddetta torta. Peccato che alla fine non ci sono finite e non perché le abbia dimenticate, semplicemente perché non mi ci piacevano. Tanto per essere "cornuta e mazziata"!



© Federica - notedicioccolato

### **Torta mais e mandorle**

Tempo di preparazione      15 minuti

Tempo di cottura              50 minuti

Tempo passivo

–

Porzioni

8 persone

### **Ingredienti per uno stampo da 20-22 cm**

- 250 gr di mascarpone
- 200 gr di zucchero finissimo (tipo Zefiro)
- 120 gr di uova intere
- 55 gr di tuorli
- 65 di farina di mais fioretto
- 65 gr di farina 00
- 60 gr di [maizena Linea Pasticceria S. Martino](#)
- 60 gr di farina di mandorle (di cui 5 gr mandorle amare)
- 25 gr di liquore mandorla amara (o di Amaretto)
- 6 g di [lievito per dolci Linea Pasticceria S. Martino](#)
- sale
- [zucchero a velo Linea Pasticceria S. Martino](#) per la finitura

### **Procedimento**

1. Setacciare insieme un paio di volte farina 00, farina di mais, maizena, lievito ed aggiungere anche in pizzico di sale.
2. Montare il mascarpone con lo zucchero fino ad avere una crema gonfia.
3. Aggiungere la farina di mandorle ed amalgamare.
4. Sbattere leggermente le uova intere insieme ai tuorli ed incorporarle in più riprese al composto di mascarpone, facendo sempre ben assorbire dopo ogni aggiunta.
5. Unire il liquore a filo e mescolare.
6. Infine incorporare in mix di farine a mano con una spatola, facendolo cadere a pioggia da un setaccio.
7. Mescolare bene per non formare grumi.
8. Trasferire il composto nello stampo, imburrato e spolverato con farina di mais, e cuocere in forno caldo a 175°C per circa 50 minuti (fare la prova stecchino).
9. Sfornare, lasciar riposare qualche minuto quindi estrarre la torta dallo stampo e farla raffreddare completamente su una griglia.
10. Spolverare di zucchero a velo prima di servire.

### **Note**

Coprire con un foglio d'alluminio dopo 35 minuti se la superficie dovesse colorire troppo.



Un dolcissimo abbraccio a tutti, alla prossima...

