

### 100-Focaccia di mandorle alla crema

Autore: Paolo

#### Ingredienti:

Dosi ricetta originale:

per la focaccia (2 dischi) 250g di mandorle, 250g di burro, 250g di zucchero, 250g di farina

per la crema: 160g di zucchero, 40g di fecola, 4 tuorli,  $\frac{1}{2}$  l di latte, aroma di vaniglia, 3 chiare

Una teglia smontabile da 22cm di diametro, carta da forno, mandorle in filetti, zucchero in polvere

dosi per 6 persone:

Per la focaccia (2 dischi): 150g Burro, 150g zucchero, 150g farina, 150g mandorle, 1 pizzico sale, zucchero a velo

Per la crema: 1/2 litro latte, 3 tuorli d'uovo, 180g zucchero, 80g farina

**Focaccia:** in una ciotola montate burro e zucchero in modo da ottenere un impasto spumoso e incorporatevi la farina setacciata con le mandorle ridotte in polvere e una piccola presa di sale. Impastate con molta cura gli ingredienti in modo da ottenere una pasta morbida, liscia e compatta. Mettetela quindi nel frigorifero a riposare avvolta nella pellicola per alcune ore. Dividete la pasta in due parti e ricavate due dischi di mezzo centimetro di spessore. Appoggiate i due dischi in due stampi a cerniera, infarinateli e cuoceteli a 180 gradi per 15 minuti.

**Crema:** portate il latte in ebollizione. Lavorate i tuorli con lo zucchero. Incorporatevi poco alla volta la farina, poi versate, continuando a mescolare lentamente, tutto il latte bollente. Mettete ora la casseruola sul fuoco e fate bollire, mescolando, per circa 3 minuti. Spegnete la fiamma e lasciatela infine raffreddare mischiando per evitare che si formi la pellicola. Farcite le due focacce con la crema ottenuta sovrapponendole, poi mettete la preparazione in frigo per qualche ora a solidificare. Prima di servire, spolverizzate con zucchero a velo.

