Torta ai pistacchi e mandorle con glassa alle rose

Un dolce per un’occasione speciale, elegante e raffinata, non solo nell’aspetto.

Torta ai pistacchi e mandorle con glassa alle rose (Foto © Gabriella Rizzo – Blog: www.homeworkandmuffin.it).

La ricetta della **Torta ai pistacchi e mandorle con glassa alle rose** nasce dall'incontro di ingredienti tipici della cucina mediterranea (pistacchi, mandorle e arance) con la delicatezza e il profumo dell'acqua alle rose.

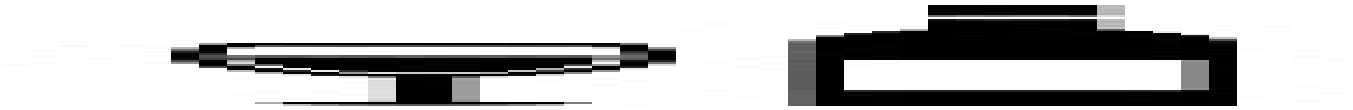
Un dolce semplice da preparare ma buonissimo e delicato. La presentazione elegante e raffinata lo rende perfetto per un fine pasto, un compleanno oppure per una merenda sana, magari accompagnato da un buon tè.

Va anche ricordato che la **frutta secca**, tra cui rientrano i pistacchi e le mandorle, è molto importante per la nostra alimentazione perchè ricca di minerali, proteine, fibre, acidi grassi e amminoacidi.

Un rigraziamento a **Gabriella Rizzo**, blogger di **Homework & Muffin** che ha proposto la ricetta.

Ricetta Torta ai pistacchi e mandorle con glassa alle rose

Difficoltà: Bassa
Costo: Basso
Dosi: 8 persone
Tempo di cottura: 40 minuti
Tempo di preparazione: 1 ora
Temperatura forno: 180 °C
Forno preriscaldato: Si



Vino consigliato: Asti Moscato spumante

Ingredienti per la torta

- Burro, 150 grammi
- Zucchero, 150 grammi
- 3 Uova
- Pistacchi, 60 grammi
- Mandorle, 120 grammi
- Farina 00, 90 grammi
- Fecola di patate, 50 grammi
- Lievito per dolci, 1 cucchiaino
- Arancia 1

Ingredienti per la glassa

- Zucchero a velo, 100 grammi
- Acqua alle rose, 2 cucchiai
- Acqua naturale, 3 cucchiai
- Colorante alimentare rosa

Preparazione

Sciogliere il burro e unirlo allo zucchero. Aggiungere le uova, uno alla volta. Unire il succo e la scorza di mezza arancia.

Tritare finemente i pistacchi e le mandorle, unirli all’impasto insieme alla farina, alla fecola e al lievito setacciati.

Infornare in una teglia, imburrata e infarinata, di 21 cm per 40 minuti a 180 °C.

Per preparare la glassa, stemperare lo zucchero a velo con l’acqua alle rose e l’acqua naturale. Io ho aggiunto una goccia di colorante alimentare rosa per dare un po’ di colore alla glassa. Versare la glassa sulla torta e decorare subito con pistacchi tritati e petali di rosa.

Data di creazione
29/10/2017
Autore
redazione