

Ricette a quadretti

La “mia” Linzer torte



Dopo il pesto, oggi si torna di nuovo ad una ricetta autunnale perfetta per accompagnare un tè caldo, magari seduti comodamente in poltrona. Sarà che recentemente sono stata in [Alto Adige](#) e l'ho mangiata, sarà che da quel weekend ho portato a casa una fantastica marmellata ai frutti di bosco, sarà che non l'avevo mai preparata prima ma... mi sono cimentata con la **Linzer torte**!

Questa però è la “mia” Linzer torte perchè non è la ricetta originale (quella la trovate [qui](#)) che prevederebbe marmellata di ribes e andrebbe guarnita come una crostata, con le consuete striscioline. Io ho optato per una decorazione con fiorellini, ma solo perchè non avevo più abbastanza impasto!

N. porzioni: 6

Tempo: 140 min

Ingredienti

- 150 gr burro
- 150 gr farina per dolci
- 150 gr farina di mandorle
- 110 gr zucchero
- 1 uovo
- succo e scorza di 1/2 limone
- 1 cucchiaino cannella
- 300 gr marmellata frutti di bosco
- zucchero a velo qb

Istruzioni

1. Disporre a fontana su una spianatoia le due farine, lo zucchero e la cannella, quindi aggiungere al centro il burro tagliato a pezzetti, il succo e la scorza del limone e infine l'uovo (precedentemente sbattuto con una forchetta).
2. Lavorare velocemente tutti gli ingredienti con le mani, fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.
3. Avvolgere il composto nella pellicola alimentare e riporre in frigo per un'ora.
4. Riprendere il composto, prelevarne 2/3 e stenderli col mattarello; rivestire il fondo di una teglia imburrata ed infarinata e coprire con la marmellata.
5. Con il restante composto realizzare delle striscioline e disporle a reticolato sulla marmellata (come si fa per le crostate) oppure utilizzare degli stampini da biscotti con forme a piacimento.
6. Spennellare la torta con 1/2 tuorlo sbattuto ed infornare per 50 minuti a 180°.
7. Sforare, far raffreddare e cospargere con zucchero a velo.