



In collaborazione con

FATTO IN CASA  
da *Benedetta*

## *Lingotto mandorle e cioccolato*



### INGREDIENTI:

- 5 uova
- 100 g di zucchero
- 50 g di burro
- 100 g di mandorle
- 50 g di Fecola Paneangeli
- 100 g di farina 00
- 1 bustina di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI
- 1 fialetta Aroma Mandorla Paneangeli
- Glassa al Cacao Paneangeli
- 1 busta (50g) di Mandorle affettate Paneangeli



## PROCEDIMENTO

Con un tritatutto tritiamo 100 g di mandorle per ottenere una farina grossolana.

In una ciotola rompiamo le uova, aggiungiamo lo zucchero ed iniziamo a frullare con uno sbattitore elettrico, poi sempre mescolando aggiungiamo il burro, la fecola, la farina, la bustina di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI ed in ultimo, le mandorle tritate e la fialetta aroma mandorla.

Mettiamo l'impasto in uno stampo da plumcake (30x10) unto ed infarinato, inforniamo e facciamo cuocere a 170° ventilato per 35 minuti.

Sforniamo, lasciamo raffreddare e rovesciamo il dolce sopra un foglio di carta forno.

Facciamo sciogliere la glassa al cacao e ricopriamo completamente il dolce, poi aggiungiamo sulla superficie uno strato di mandorle affettate.

Sistemiamo su un piatto da portata ed il Lingotto alle mandorle è pronto.