

# Torta Linz



## Ingredienti

169 g Burro  
2,03 g Limoni scorza grattugiata  
169 g Zucchero Impalpabile  
20 g Tuorlo d'uovo  
119 g Uovo pastorizzato  
1,36 g Sale iodato  
10 g Top mix  
339 g Farina di nocciole tostate  
169 g Farina MIA S o Biscotteria  
Zucchero vagliato cristallo grande  
Confettura di lampone

Per finitura:

Mandorle pelate affettate

## Procedimento

Montare il burro assieme al limone, la cannella e lo zucchero a velo.  
Unire a filo le uova ed il tuorlo in cui avremo precedentemente disciolto il sale. Unire infine le polveri setacciate assieme.  
Distribuire il composto montato all'interno di anelli da cottura in acciaio, farcire con confettura di lamponi e coprire con un altro strato di frolla montata, mettere due cerchi di ostia tra la confettura e la massa montata.  
Cospargere la superficie con le mandorle a lamelle e lo zucchero in cristalli grossi, quindi cuocere in forno a 160°C per 35 minuti.