

Torta Panarello



Ingredienti

per due teglie da 24 cm

Burro chiarificato	250 gr
Zucchero velo	250 gr
Uova intere	250 gr
Farina bianca 00	75 gr
Fecola	75 gr
Farina di mandorle molto fine	100 gr
Farina di armelline	12 gr
Bacelli di vaniglia	2 gr
Lievito in polvere (baking)	12 gr

Procedimento

In una planetaria con la frusta gommata a media velocità, montare il burro chiarificato autoprodotta (vedi dopo) lasciato in ambiente per alcune ore, assieme allo zucchero a velo e la vaniglia.

Atelier La Crème

Unire poco alla volta le uova appena sbattute a temperatura ambiente, alternandole alle polveri e al lievito in polvere setacciati precedentemente assieme in modo da rendere sempre pastosa e cremosa la massa.

Imburrare le teglie e riempire fino a 2/3 circa di massa.

Cuocere in forno a 175°C per 30-35 minuti.

Lasciare intiepidire e sformare.

Spargere con zucchero a velo la superficie superiore attraverso una grata.

Burro chiarificato

Fondere in un tegame 500 gr di burro di buona qualità.

Fare bollire evitando che diventi di color nocciola (si raggiungono circa 115 °C).

Colare in un piatto grande col fondo piano e lasciare raffreddare in frigo per alcune ore.

Sollevarlo il panetto ottenuto e con un coltello grattare dalla parte inferiore la patina bianca che resta molle.

Riporre in frigorifero fino all'uso.