

Ricetta: Torta tradizionale dei Re Magi

Instructions No. 1286



Perché la deliziosa **torta dei Re Magi** deve essere servita solo il giorno di San Silvestro? Tutti potranno gustarla per una festa in famiglia o semplicemente perché. Ecco la **ricetta** della torta tradizionale.

Ecco come funziona:

Secondo una tipica tradizione francese, il giorno dei Re Magi in questa torta viene inserita una statuetta di porcellana. Chi trova la coroncina nella sua fetta di torta sarà il re per tutto il giorno e avrà particolare fortuna.

Ingredienti

2 rotoli di pasta sfoglia rotonda
150 g di mandorle tritate
150 g di zucchero a velo
150 g di burro morbido 3 uova (piccole)
1 tuorlo d'uovo

Crema di mandorle

Per prima cosa, mescolate lo zucchero a velo e il burro in una ciotola per ottenere un composto spumoso. A questo punto, incorporare gradualmente le uova e le mandorle macinate, alternandole.

Stratificazione della torta e cottura

Ora disponete il primo strato di pasta sfoglia su una teglia e spalmate un primo strato di crema di mandorle sulla pasta, evitando i bordi della pasta. Se avete una coroncina a portata di mano, potete nascondere la. In alternativa, potete nascondere una decorazione di zucchero. Inumidite il bordo della pasta sfoglia con un po' d'acqua e disponete un secondo strato di pasta sfoglia sopra la torta. Con la punta delle dita, premere i due strati di pasta sfoglia sui bordi per unirli. Con la punta di un coltello disegnare un reticolo sulla torta. Spennellare la torta con il tuorlo d'uovo e infornare a 180°C (170°C forno ventilato) per circa 40 minuti. Una volta cotta, la torta avrà un bel colore marrone dorato. Non appena la torta dei Re Magi si sarà raffreddata, potrà essere servita.

Article information:

Numero di articolo

Article name

Quantità
