



Gallo Rosso

PASTICCINI

## Torta di Linz con confettura di albicocche

La ricetta della Linzertorte è una delle più antiche al mondo. In questa variante, la pasta è rifinita con una confettura di albicocche venostane.

### Ingredienti

1 TORTA (Ø 28 CM) 60 MIN.

200 g burro  
Sale  
cannella in polvere  
1 punta buccia di limone  
di grattugiata  
coltello  
polvere di chiodi di  
garofano  
3 uova da allev. all'aperto  
240 g farina  
3 g lievito  
200 g nocciole tritate  
200 g confettura di albicocche  
200 g zucchero

### Preparazione - Torta di Linz con confettura di albicocche

1. Sbattete il burro con lo zucchero e le spezie e aggiungete un po' alla volta le uova.
2. Mescolate bene la farina con il lievito in polvere e unitele al composto di burro insieme alle nocciole macinate.
3. Stendete e lisciate 2/3 dell'impasto in una tortiera. Spalmatevi sopra la confettura e, con il rimanente impasto, create una griglia che copra la torta. Cuocete a 175° C per circa 40 minuti.

Buona fortuna



**Monika Kompatscher**

Contadina dei prodotti di qualità del Gallo Rosso  
**FRONTEGGELE A FIÈ ALLO SCILIAR**

[www.roterhahn.it](http://www.roterhahn.it)