

# TORTA DI PATATE

## Ingredienti:

**Per 2 tortiere**

**600 g** di patate cotte al vapore

**225 g** di farina di mandorle

**150 g** di burro

**200 g** di pangrattato

**250 g** di zucchero

**8** uova intere

**1,350 l** di latte

**10 g** di sale

pepe e noce moscata q.b.

zucchero a velo q.b.

Pasta frolla o brisé per foderare la tortiera



## Preparazione:



Sbattere a crema il burro sciolto con lo zucchero ed aggiungere le uova.

A parte passare le patate, incorporare il latte, il pangrattato, la farina di mandorle, il sale, il pepe e la noce moscata.

Unire delicatamente le due masse e versare il composto nelle tortiere foderate di pasta frolla o brisé, tenendolo alto circa 3 cm.

Spolverizzare di zucchero a velo e cuocere in forno per 40-50 minuti a 180°/190°.

Volendo è possibile aggiungere 15 g di lievito in polvere da miscelare con il pangrattato.