

# [Torta ai pistacchi e mandorle con glassa alle rose](#)

scritto da Redazione | 29/10/2017



**Un dolce per un'occasione speciale, elegante e raffinata, non solo nell'aspetto.**

La ricetta della **Torta ai pistacchi e mandorle con glassa alle rose** nasce dall'incontro di ingredienti tipici della cucina mediterranea (pistacchi, mandorle e arance) con la delicatezza e il profumo dell'acqua alle rose.

Un dolce semplice da preparare ma buonissimo e delicato. La presentazione elegante e raffinata lo rende perfetto per un fine pasto, un compleanno oppure per una merenda sana, magari accompagnato da un buon tè.

Va anche ricordato che la **frutta secca**, tra cui rientrano i pistacchi e le mandorle, è molto importante per la nostra alimentazione perchè ricca di minerali, proteine, fibre, acidi grassi e amminoacidi.

Un ringraziamento a **Gabriella Rizzo**, blogger di **[Homework & Muffin](#)** che ha proposto la ricetta.

## **Ricetta Torta ai pistacchi e mandorle con glassa alle rose**

**Difficoltà:** Bassa

**Costo:** Basso

**Dosi:** 8 persone

**Tempo di cottura:** 40 minuti

**Tempo di preparazione:** 1 ora

**Temperatura forno:** 180 °C

**Forno preriscaldato:** Sì



**Vino consigliato:** Asti Moscato spumante

## Ingredienti per la torta

- Burro, 150 grammi
- Zucchero, 150 grammi
- 3 Uova
- Pistacchi, 60 grammi
- Mandorle, 120 grammi
- Farina 00, 90 grammi
- Fecola di patate, 50 grammi
- Lievito per dolci, 1 cucchiaino
- Arancia 1

## Ingredienti per la glassa

- Zucchero a velo, 100 grammi
- Acqua alle rose, 2 cucchiari
- Acqua naturale, 3 cucchiari
- Colorante alimentare rosa

## Preparazione

Sciogliere il burro e unirlo allo zucchero. Aggiungere le uova, uno alla volta. Unire il succo e la scorza di mezza arancia.

Tritare finemente i pistacchi e le mandorle, unirli all'impasto insieme alla farina, alla fecola e al lievito setacciati.

Infornare in una teglia, imburrata e infarinata, di 21 cm per 40 minuti a 180 °C.

**Per preparare la glassa,** stemperare lo zucchero a velo con l'acqua alle rose e l'acqua naturale. Io ho aggiunto una goccia di colorante alimentare rosa per dare un po' di colore alla glassa. Versare la glassa sulla torta e decorare subito con pistacchi tritati e petali di rosa.