

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Base per torte di frutta

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

BURRO 75 gr

ZUCCHERO 75 gr

UOVA 2

FARINA 00 150 gr

LIEVITO IN POLVERE 1/2 bustina -

LATTE 2 cucchiaini da tavola

Base per torte di frutta, interessantissima e da usare in alternativa alla solita pasta frolla. stexy ce la fa conoscere, vediamo come si prepara!

PREPARAZIONE

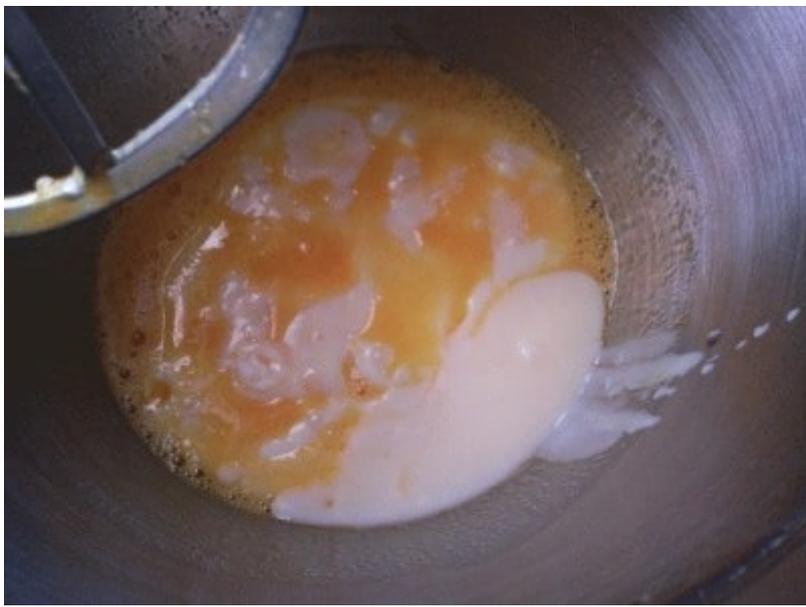
1 Mescolare le uova ed il latte.



2 Aggiungere lo zucchero.



3 Mescolare brevemente ed aggiungere il burro fuso e freddo.



4 Setacciare la farina e il lievito insieme.



5 Mescolare fino ad ottenere una crema.



- 6 Stendere l'impasto in una teglia imburrata ed infarinata ed infornare a 175°C per 15 minuti.

