

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al burro

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 200 g di zucchero semolato
- 190 g di fecola di patate
- 30 g di farina 0
- 180 g di burro sciolto e tiepido
- 1 cucchiaio di Rum
- 130 g di uova intere
- 1 bustina di lievito.

PREPARAZIONE

- 1 Sbattere uova con lo zucchero molto bene, incorporare lentamente il burro e quando è tutto incorporato aggiungere delicatamente le farine setacciate con il lievito.
- 2 Versare il composto in una tortiera ben imburrata e infarinata per circa 3 cm. Cuocere a 190°C per 45 minuti e appena fredda, spolverare con zucchero a velo.