

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al kiwi

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

200 g zucchero
100 g latte
80 g burro
80 g fecola di patate
10 g farina
3 uova
1 limone
1 bustina lievito
3 kiwi
panna.

PREPARAZIONE

- 1 Unire la fecola, lo zucchero, il burro sciolto, il latte e il succo di limone. Aggiungere i tuorli e mescolare bene. Quando il composto sarà spumoso, unire il lievito e gli albumi montati a neve. Versare il composto in una tortiera con il foro centrale imburrata e cosparsa di farina. Mettere in forno per 85 minuti a 180°. Guarnire con la panna e con i kiwi tagliati a

fettine.