

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta alla panna di katiagioia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 40 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

UOVA 3

ZUCCHERO 10 cucchiaini da tavola

FARINA 10 cucchiaini da tavola

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

PANNA 200 ml

VANILLINA oppure buccia di limone
grattugiata - 1 bustina

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mettete tutti gli ingredienti tranne lo zucchero a velo.



2 Mescolare bene.

Imburrate ed infarinate una tortiera da 18 cm e versateci il composto.



3 Infornate a 160°C per 40 minuti.

