

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta alle ciliegie

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

600 g di ciliegie
200 g di panna liquida
200 g di farina
100 g di zucchero
1 bustina di lievito
3 uova.

PREPARAZIONE

1 Lavare bene, asciugare e snocciolare le ciliegie.



2 Sbattere le uova con lo zucchero.



3 Aggiungere poco a poco la farina e poi la panna liquida.



4 Infine, aggiungere il lievito fino ad ottenere un composto ben omogeneo.



5 Versare in una teglia imburrata ed infarinata e disporvi sopra le ciliegie.



6 Far riposare per 10 minuti, poi infornare a 180°C per 40 minuti circa.



7 Una volta raffreddata, cospargere di zucchero a velo.





8 Ed ecco la fetta e l'interno.

