

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta dei 5 minuti

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

3uova
300gr di zucchero
300gr di farina bianca
1/2 bicchiere di olio
1/2bicchiere di latte
una bustina di lievito
1 bicchierino di liquore strega
burro per lo stampo.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere in una ciotola o nel frullatore le tre uova intere con lo zucchero. Montare velocemente al fine di ottenere una crema molto soffice, aggiungere il bicchierino di liquore Strega, aggiungere la farina, il 1/2 bicchiere di olio di semi il 1/2 bicchiere di latte la bustina di lievito montare per 15m circa al fine di fare amalgamare il tutto molto bene.

Nel frattempo imburrare uno stampo abbastanza capiente versare il composto infornare

(il forno deve essere preriscaldato e portato alla temperatura di 180°)aspettare 45m per la cottura.

La torta è pronta , una volta raffreddata si può farcire o con marmellata di albicocche, o con cioccolata, o con crema , o con tutte e due ma è molto buona anche da mangiare così per colazione, l'importante per conservarla metterla in un sacchetto da surgelatore che ne mantiene la morbidezza e la fragranza.

2 Buon appetito