

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta della nonna

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

200 g di farina
150 g di zucchero
2 uova intere
1 bustina di lievito vanigliato
1 bicchiere di latte
1 bicchiere di olio (1/2 di oliva e 1/2 di mais)
scorza di limone grattugiata.

PREPARAZIONE

- 1 Unire alla farina lo zucchero con il latte, impastare bene bene e poi unire le 2 uova con l'olio, continuare con l'impasto, infine aggiungere il lievito con la scorza grattugiata del limone.

Ungere una teglia, spolverare un pò di farina per renderla antiaderente ed infine versare il composto e metterlo nel forno a 200 gradi.

Ci vorranno circa 20 minuti, in base al forno.

Appena sfornata spolverare sopra lo zucchero a velo.

É fantastica!!

Assaggiate e poi mi direte!!

NOTE

Un consiglio: questa è una torta semplice ed io spesso la uso come base per fare altri gusti magari con le mele sopra o l'ananas, oppure con il succo d'arancia.