

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta della nonna

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

7 uova
300 g di zucchero
300 g di amido
1 bustina di lievito bertolini
pizzico di sale e burro.

PREPARAZIONE

- 1 In due terrine separare i tuorli dall'albume, incorporare lo zucchero, montare a neve gli albumi, dopo di che, unire i tuorli e l'albume e amalgamare il tutto, aggiungervi al composto l'amido in maniera delicata e infine aggiungervi il lievito, imburrare la tortiera alta 40cm; mettere in forno a 180 gradi per 45 minuti.
- 2 P.S.: Per farcire la torta semplicemente con ricotta zuccherata.