

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di burro multistrato

LUOGO: Asia / Indonesia

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



INGREDIENTI

570 cc o 20 tuorli
525-600 g di burro montato o fuso
100 g di farina setacciata
300 g di zucchero granulare
3 cucchiaini di latte dolce condensato
15g di latte in polvere
1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia in polvere

PREPARAZIONE

- 1 Mettete i tuorli, lo zucchero e la vaniglia in una ciotola. Sbattete fino a che il composto venga completamente montato e risulti sodo. Incorporate la farina ed il burro. La pasta deve essere molto densa. Mettete un foglio di carta-forno sul fondo di una teglia da 16x16x16cm imburrate. Cospargetevi del burro anche sopra il foglio di carta forno. Versate 3-4 cucchiaini di impasto nella teglia e infornate a 180°C per 5 minuti. Rimuovete dal forno e cospargetevi sopra del burro (non molto, solo per insaporire). Versate altri 3-4

cucchiaini di impasto e infornate nuovamente per altri 5 minuti. Continuate in questo modo fino a che l'impasto non sia finito. Servite una volta calda.