

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta di caffè

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

120 g farina  
200 g zucchero  
200 g burro  
80 g fecola  
1 tazzina caffè  
4 uova  
1 bustina lievito  
qualche chicco caffè  
crema al caffè.

### PREPARAZIONE

- 1 Montare il burro con lo zucchero, unire la farina e la fecola, il caffè e le uova, uno alla volta, incorporandole molto bene. Infine unire il lievito. Versare il composto in una teglia imburrata e infarinata, infornare per 40 minuti circa a 180°. Quando è fredda guarnire la torta con la crema al caffè e con chicchi di caffè.