

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di ciliegie

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

6 uova
80 g di burro
80 g di zucchero
80 g di farina
25 g di ciliege morelle
30 g di mandorle sbucciate
una puntina di lievito in polvere
scorza di limone
vaniglia.

PREPARAZIONE

1 Sbattere burro, zucchero e i rossi d'uovo fino ad ottenere una crema morbida; poi incorporare i bianchi montati a neve e i restanti ingredienti.

Versare il composto in uno stampo imburrato e infarinato; spargere sopra le ciliege e le mandorle tagliate a striscioline.

Cuocere lentamente a calore moderato.