

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di fufi

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

4 uova
300 g di zucchero
300 g di farina
1 tazza di olio di semi
2
5 tazze di latte
1/2 tazza di vinsanto
una bustina di lievito per dolci
un pizzico di sale
scorza di limone grattugiato.

PREPARAZIONE

1 Montare le 4 uova con lo zucchero, un pizzico di sale e la scorza di un limone grattugiata.

Aggiungere l'olio di semi, latte e vinsanto. Mescolare bene unire la farina setacciata e il lievito.

2 Imburrare una tortiera, versarci dentro il composto e infornare a 180° per 40 minuti.